



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Spaghetti all arrabbiata toppad med knaprigt bacon, ruccola och parmesan

## Arrabbiatasås

Kons. körsbärstomater 1 förp  
 Cocktailtomater 125 g  
 Kycklingbuljong 1 påse  
 Chili flakes ½ tsk  
 Vitlök 1 klyfta  
 🏠 Vatten ½ dl  
 🏠 Salt  
 🏠 Svartpeppar

## Ugnsrostad aubergine och bacon

Aubergine 1 st  
 Tärnat bacon 1 förp  
 🏠 Olivolja 1 tsk  
 🏠 Salt  
 🏠 Svartpeppar  
 🏠 Bakplåtpapper 1 st

## Till servering

Spaghetti 200 g  
 Ruccola 30 g  
 Riven parmesan 50 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Arrabbiatasås:** Lägg konserverade körsbärstomater, cocktailtomater, vatten, kycklingbuljong, chili flakes och pressad vitlök i en rymlig ugnform. Ställ in formen i mitten av ugnen och tillaga ca 30 min.
3. **Ugnsrostad aubergine och bacon:** Skär aubergine i ca 3x3 cm stora bitar. Lägg bitarna på ena sidan av en ugnsplåt med bakplåtpapper och blanda med olivolja, lite salt och nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 15 min.
4. Ta ut plåten och lägg sedan tärnat bacon på den andra halvan. Tillaga ytterligare ca 15 min, tills baconet har fått fin färg. Blanda allt på plåten efter halva tillagningstiden.
5. **Till servering:** Koka spaghetti enligt anvisning på förpackningen.
6. **Arrabbiatasås:** Ta ut formen och mosa allt lätt med en gaffel. Blanda väl med hälften av den rivna parmesanen och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Blanda avhålld pasta med arrabbiatasåsen direkt i ugnformen.
7. Lägg upp pastan i djupa tallrikar. Toppa med bacon, aubergine, ruccola och resten av den rivna parmesanen.