

Čokoladna pasta

Za 2 osobe

Testenina

250 g brašna
1 kašičica soli
2 jaja
40 g čokolade
3-4 kašike vode

Sos "Putaneska"

0,5 dl mediteranskog ulja
1 glavica crnog luka
6 čenova belog luka
400 g paradajz pelata
1 kašičica šećera
100 g seckanih maslina
30 g inćuna (ili dimljenih papalina)
2 kašike kapra
1 kašičica soli
1 kašičica sušenog bosiljka
sveže mleveni biber po ukusu

Način pripreme

1. Zamesiti testo za pastu zajedno sa otopljenom čokoladom i ostaviti da se ohladi u frižideru 20 do 30 minuta.
2. Razvući testo oklagijom i iseći u oblik po želji.
3. Skuvati pastu, oko 3-4 minuta, pri tom voditi računa da se ne prekuva.
4. Sos "Putaneska": Iseckanu glavicu crnog luka propržiti na 0,5 dl ulja, dok luk ne postane staklast, zatim dodavati namirnice redom: iseckani paradajz pelat, iseckane masline, inćune, kapar, beli luk (cele čenove), malo šećera i soli, na kraju kašičicu sušenog bosiljka. Ostaviti sos da malo iskuva i da se sjedini, a zatim na kraju dodati sveže mleven biber.
5. Testeninu servirati na tanjir, preliti sosom, po želji garnirati sa sezonskom salatom i parmezanom.