

PUTANESCA.

Puttanesca är en italiensk pastarätt med en bas på tomater och härlig sälta från sardeller, oliver och kapris.

MEDEL, 2-4 pers

INGREDIENSER

500 g Spaghetti
2 st Vitlöksklyftor
6 st Sardeller
3 msk Kapris
1 burk Körsbärstomater ca 450 gram
(eller en förp. färska körsbärstomater)
2 dl Itrana oliver
1 knippe Bladpersilja, cirka 1/2 dl
Svartpeppar, efter tycke och smak
1 st Röd chili (pepperoncino)
1 dl Parmigiano Reggiano

Olivolja till stekning



GÖR SÅ HÄR:

1. Koka upp pastan enligt anvisning på förpackningen.
2. Skala och finhacka vitlöksklyftorna, sardellerna och chilin.
3. Fräs på finhackade vitlöken och chilin i en het panna med olivolja.
4. Tillsätt körsbärstomater och sardeller. Låt småputtra i cirka 15 minuter.
5. Blanda ner oliver och kapris och smaka av med svartpeppar och eventuellt lite salt.
6. Häll av pastan, lägg direkt ner i pannan med tomatsåsen, tillsätt lite pastavatten, blanda ner finhackad persilja. Vänd om försiktigt.
7. Servera med riven Parmigiano Reggiano och eventuellt lite extra olivolja.

PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar
du här!



@ paulochthom

PAULochTHOM

www.paulochthom.se