



# Pasta Vongole

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Pasta Vongole ska lagas till à la minute.

Efter att ha jobbat i köket på en renodlad pastarestaurang kommer mina erfarenheter väl till pass. Musslorna kokas i vitt vin med persilja och till det passerade tomaterna med chili.



## INGREDIENSER

- 1 kg vongolemusslor
- 2 st schalottenlökar
- 1 st vitlöksklyfta
- 3 msk olivolja
- 3 dl torrt vitt vin
- Tomatsåsen**
- 4 st tomaterna
- 3 st vitlök
- 3 msk olivolja
- 0.5 st liten röd chili
- 50 g smör

## Servering

0.5 dl persilja, hackad

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Tvätta musslorna noga och se att skalerna är stängda.
- 2** Finhacka lökarna och vitlöken. Hetta upp en kastrull med olivolja (3 msk). Häll i löken och vitlöken och låt dem fräsa en stund.
- 3** Häll sedan i musslorna och vinet (2 dl). Lägg på ett lock och sjud på svag värme i 4-5 min eller tills skalerna öppnat sig helt.
- 4** Tomatsås: Skålla tomaterna och dra av skinnet. Skär tomaterna i mindre bitar. Hetta upp en låg kastrull med olivoljan (3msk). Finhacka vitlöken och chilin och lägg i kastrullen. Fräs en stund utan att den tar färg.
- 5** Lägg i tomaterna och häll över vinet (1 dl). Låt sedan koka en stund.
- 6** Sila sedan ner spadet från musslorna i tomatsåsen och låt koka ytterligare till lagom konsistens. Smaka av med salt och peppar och rör ner en klick smöret.
- 7** Häll i musslorna och värm upp. Häll sedan såsen/musslorna över nykokt spagetti och garnera med den hackade persiljan.