



PASTA

Pasta med räkor, vitlök och chili

Kock: **Carina Hägglund** Tid: **15 min** Portioner: **2**



Snabbt, enkelt och vansinnigt gott!

INGREDIENSER



- 1 färsk röd chili, finhackad (smaka av)
- 3 msk extra virgin olivolja
- 1-2 hackade schalottenlökar
- 6 nystan tagliatelle
- flingsalt
- 0.5 dl vitt vin, ca
- 15-20 st stora räkor
- 0.5 dl hackad persilja till garnering
- 4-5 delade körsbärstomater

GÖR SÅ HÄR

- 1** Fräs räkorna hastigt i olivolja så att de får lite färg. Ta dem ur pannan.
- 2** Fräs lök, vitlök och färsk chili i rikligt med olivolja. Slå på vitt vin och låt koka ned i ca 3 min.
- 3** Koka pastan al dente. Lägg i räkorna i stekpannan och gärna några delade körsbärstomater. Strö färsk persilja över.
- 4** Vänd ned pastan, strö lite extra persilja och flingsalt över och servera.