



Spaghetti Vongole Veraci

Kock: **Carina Hägglund** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Det här är den absolut godaste Vongolen jag vet och jag har ätit många genom åren. Det är min vän Veronica i Italien som gör den och den är bara så god.

Så här gör du steg för steg i bild!









INGREDIENSER

1 kg vongolemusslor
0.5 kg spaghetti
extra virgin olivolja
1 tsk peperoncino (italienskt chilipulver)
2-3 halverade vitlöksklyftor
5-6 st körsbärstomater
färsk persilja, hackad



GÖR SÅ HÄR

- 1** Kontrollera först att det inte finns sand i vongolen. Släng ned vongolen var för sig i diskhon. Om musslan öppnar sig eller om du ser sand så slänger du dem, även trasiga musslor.
Lägg alla vongole i en skål med kallt vatten och två tsk salt. Låt ligga i 1-2 timmar. Sedan sköljer du musslorna noggrant i kallt vatten i ett durkslag.
- 2** Häll olivolja i en i en stor stekpanna eller kastrull så att det täcker botten och ca 1/2 cm upp. Lägg i vitlöksklyftorna och peperoncino (alternativt 1/2 färsk skivad röd chili). Låt allt bli varmt utan att bränna vitlöken. Häll sedan ner körsbärstomaterna som är delade i fyra delar.
Låt småputtra i 5 minuter.
- 3** Koka upp pastavatten i en stor kastrull och tillsätt rikligt med salt.
- 4** Hög värmen i stekpannan eller kastrullen och häll i musslorna. Lägg på lock och låt alla musslor öppna sig. Tar ca 10 minuter. Rör om ibland. Nu kommer all vätska ut ur vongolena och det är den vätskan och oljan som kommer ge den fina smaken. Sänk värmen efter att alla musslor öppnat sig och låt allt småputtra ett par minuter under lock.
- 5** Smaka av. Ofta så behövs det inte saltas i vongole eftersom de är salta i sig. Ta bort tomma skal, om du ser några.
- 6** Viktigt! Koka spaghetti al dente. (använder Barilla nr 3 eller nr 5). Ta upp spaghetti ur det kokande vattnet och häll ner i vongolen som fortfarande puttrar. Rör om försiktigt så inga skal går sönder. En riktigt god Vongole ska aldrig vara torr så spar alltid lite av spaghetтивattnet och häll i lite vid behov. Smaka av igen. Servera direkt med massor av färsk persilja.