



Linguine aglio e olio con scampi

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **30 min** Portioner: **2-3**

Linguine med vitlök, chili, olivolja, persilja, räkor och massa kärlek.



Inspirationen till denna rätt har jag hämtat från filmen Chef, en otroligt härlig feelgood-film som visar känslan av att laga mat man verkligen brinner för. Ett måste för alla foodies.

#Cheffraimansmat

INGREDIENSER



- 1 paket linguine
- några skvättar olivolja
- 1 st finhackad blad- eller kruspersilja, kruka
- 3-4 st tunnt skivad vitlök
- 1 st finhackad färsk chili el chiliflakes (1-2 tsk)
- 200 g skivad baby plommontomat
- 300 g skalade stora räkor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp en stor kastrull med vatten och massa salt. Det ska nästan smaka som en kallsup av havsvatten.
- 2** Sautera vitlöken och chili i olivolja på medelhög värme i ca 3 minuter. Släng i räkorna tillsammans med tomaterna och hälften av persiljan.
- 3** Koka pastan al dente. Lyft över den till stekpannan.
- 4** Häll i resten av persiljan och rör om väl. Eftersom pastavattnet är översaltat behövs det förhoppningsvis inte mer salt, men smaka av och avgör själv.
- 5** Tillsätt massa grovmalen svartpeppar och servera med ett glas vitt. Smaklig måltid!