



PASTA

Vodkapasta

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **3**



Dags för ytterligare ett mumsigt pastarecept och denna gång är det lite krämigare! Jag lagar en vodkapasta med smak av bl.a. purjolök, schalottenlök och balsamico. Kombinationen är underbar och jag lovar att det kommer att göra succé. Receptet är lätt att göra!

Vintips som passar till: Segredos de São Miguel Organic, 2022 (Portugal), nr 2603, 101 kr på Systembolaget.



INGREDIENSER

3 portioner rigatoni
1,5 msk olivolja
0,5 dl purjolök, finhackad
1 bananschalottenlök, finhackad
2 vitlöksklyftor, finhackade
1 krm chiliflakes
2,5 msk tomatpuré
4 msk vodka
0,5 tsk balsamico

2 dl vispgrädde
flingsalt
2 dl parmesan, riven
1 dl pastavatten
1 kruka persilja, hackad

Garnering

svartpeppar
parmesan, riven

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan enligt instruktioner.
- 2** Hetta upp olivolja i en stekpanna. Fräs purjo och schalottenlök i ca 1 minut.
- 3** Tillsätt vitlök och chiliflakes. Fräs ca 1 minut.
- 4** Tillsätt tomatpurén och låt fräsa ytterligare 5 minuter.
- 5** Häll i vodka och balsamico och koka ihop så att alkoholen försvinner. Tillsätt grädde och salt och puttra ca 2 minuter.
- 6** Ha i den rivna parmesanen och rör om. Tillsätt pastavattnet och låt koka i ca 2 minuter.
- 7** Häll av vattnet från pastan och tillsätt pastan till stekpannan. Tillsätt persiljan och rör om.
- 8** Lägg upp på tallrikar och garnera med svartpeppar och parmesan.