



PASTA

Pasta puttanesca

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Klassisk italiensk vardagsmat och en god variation när du tröttnat på att laga spagetti med köttfärsås.

INGREDIENSER

300 g spaghetti
1 nypa färskt riven parmesanost
100 ml passerade tomater
100 ml krossade tomater
4 msk extra virgin olivolja
2 msk tomatpuré
2 msk hackad kapris
100 g svarta oliver
1 msk chiliflarn
8 fileér ansjovis
4 klyftor vitlök
1 knippe bladpersilja, hackad



GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp pastan i ordentligt saltat vatten.
- 2** Hacka ansjovisen och oliver i grova bitar, skala och skär vitlöken i tunna skivor.
- 3** Stek vitlöken i en panna tillsammans med olivoljan. Vänd ner ansjovisen när vitlöken börjar få färg.
- 4** Häll i chiliflarnen, oliverna och till sist kaprisen. Låt fräsa någon minut innan du rör ner tomatpuré, krossade- och passerade tomater.
- 5** Låt sjuda under omrörning medan pastan blir klar. Salta och peppra efter smak.
- 6** Häll av pastavattnet och rör ner pastan i tomatsåsen. Garnera med riven persilja och eventuellt lite parmesanost.