



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine alla puttanesca med tonfisk, kapris, oliver och persilja

Puttanescasås

Gul lök 1 st
Röd chili ½ st
Kapris ½ burk
Tonfisk i olja 1 förp
Vitlök 2 klyftor
Kons. körsbärstomater 1 förp
● Pastavatten 1 dl
● Socker ½ tsk
● Salt ½ tsk
Snacksoliver 1 förp

Till servering

Linguine 200 g
Bladpersilja 20 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Pastavatten,
Salt, Socker,
Svartpeppar

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Hacka gul lök och röd chili. Häll av kapris och tonfisk.
3. **Puttanescasås:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och fräs lök, chili, pressad vitlök och kapris ca 3 min. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vatten (gärna pastavatten), socker och salt. Sjud ca 5 min.
4. Tillsätt tonfisk och snacksoliver till pannan. Blanda ner avhållt linguine. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Grovhacka bladpersilja. Toppa linguine alla puttanesca med persilja.

TIPS! Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!