



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta alla puttanesca med oliver och mozzarella

Spaghetti alla puttanesca

Linguine 200 g
Kapris ½ burk
Gul lök 1 st
Röd chili ½-1 st
Vitlök 2 klyftor
● Olivolja 1 msk
Tomatpuré 1 förp
Cocktailtomater 250 g
● Vatten 2 dl
● Socker 2 tsk
● Salt ½ tsk
Citron ½ st

Till servering

Bladpersilja 10 g
Mozzarella 1 förp
Snacksoliver 1 förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Häll av kapolis. Finhacka gul lök, röd chili och vitlök. Tänk på att chili varierar i styrka, så smaka dig fram till lagom hetta.
3. **Spaghetti alla puttanesca:** Hetta upp olivolja i en stekpanna och fräs lök, chili, vitlök och kapolis ca 5 min, tills löken är mjuk. Tillsätt tomatpuré, cocktailtomater, vatten, socker och salt. Sjud ca 5 min.
4. **Till servering:** Finhacka bladpersilja. Bryt mozzarella i bitar.
5. **Spaghetti alla puttanesca:** Smaka av tomatsåsen med pressad citronsaft, lite salt och nymald svartpeppar. Blanda ner pastan i såsen.
6. Servera pasta alla puttanesca toppad med snacksoliver, bladpersilja och mozzarella.