



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!