



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Linguine og sprøstekt pepperoni med spansk tomatsaus, ruccola og pinjekjerner

Topping

80 g pepperoni
60 g ruccola
½ stk sitron
1 pakke Grana Padano
1 pakke pinjekjerner

Spansk tomatsaus

1 stk gul løk
½ stk sitron
2 stk hvitløksfedd
250 g cherrytomater
½–1 pakke paprikakrydder
1 dl pastavann ^B

Pasta

200 g linguine

salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Topping:** Kutt pepperonien i strimler. Skyll og tørk ruccolaen. Skyll sitronen, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Finriv også Grana Padanoen på rivjernet. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og rist pinjekjernene i omtrent 3 minutter, eller til de er gylne, og ha dem over i en skål. Ha pepperonistriklene i pannen, og stek dem under omrøring i omtrent 5 minutter, til de er sprø. Legg pepperonien over på en tallerken med kjøkkenpapir, og la fettene være igjen i pannen.
3. **Spansk tomatsaus:** Skrell og finhakk løken og hvitløken, og skyll og del tomatene i to. Varm opp stekepannen med pepperonioljen fra forrige punkt til middels høy varme. Stek løken og hvitløken i 2 minutter, til det er blankt. Tilsett tomatene og ønsket mengde av paprikakrydderet. Gi det et oppkok, skru ned til lav varme, og la det hele småkoke under lokk i 10 minutter.
4. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
5. **Spansk tomatsaus, fortsettelse:** Knus tomatene lett med en gaffel. Spe med pastavannet til ønsket konsistens, og smak til sausen med salt, pepper, litt saft fra sitronen og eventuelt mer av paprikakrydderet.
6. Vend den ferdigkokte pastaen inn med tomatsausen, og fordel den i skåler. Topp med den sprø pepperonien, pinjekjernene, ruccolaen, sitronskallet og osten.