



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.