PASTA

Spaghetti con cozze e gamberi

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **2**

60

En enklare variant på skaldjurspasta. Jag gillar min med en mustig tomatsås. Man kan självklart ha i fler av havets läckerheter som t.ex. kräftstjärtar, räkor med skal eller hummer.

Den här rätten tar mig tillbaka till Positano i sydvästra Italien där varje tugga av varje måltid var en dröm. Amalfikusten är ett måste för alla pastaälskare!
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

1 blåmusslor (helst färska), nät
10-15 stycken tigerräkor (tina upp, om frysta)
1 knippe finhackad blad- eller kruspersilja
3 stycken finhackad vitlöksklyfta
1 stycken finhackad mellanstor gul lök
1 burk hela skalade plommontomater
2 matsked tomatpuré
1-2 deciliter vitt vin
300-400 gram spaghetti/linguini

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med din Mis en Place, d.v.s. ställ upp och förbered alla ingredienser. Borsta musslorna och ta bort skägget. Skölj väl i vatten och låt musslorna rinna av.

2. Fräs vitlök och gul lök i ca 2-3 minuter i en varm djup panna/kastrull. Salta och peppra efter smak. Tillsätt vinet och låt koka upp. Koka i 2 minuter och lägg sedan ner musslorna tillsammans med hälften av persiljan. Låt koka kraftigt i ca 5 minuter under lock. Lyft över musslorna i en skål och släng musslor som inte öppnat sig. Spara spadet i kastrullen.

3. Nu ska du i samma kastrull hälla i tomatpuré, hela skalade plommontomater och låta allt sjuda i ca 15-20 minuter. Desto längre tid det får ligga och puttra desto godare blir det. Koka pastan al dente under tiden. Som avslutning sjuder du tigerräkorna ca 5 minuter i tomatsåsen. Sedan häller du tillbaka musslorna och låter allt bli varmt.

4. Nu kan du montera ihop pastan och såsen och toppa med hackadp ersilja och lite grovmalen svartpeppar. Smaklig måltid!