



SKALDJUR

Bellas pasta vongole

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En av mina favoriträtter är denna ljuvliga och smakrika pasta med vongolemusslor. Jag älskar den fräscha smaken av citronzest och persilja. Extra gott blir det med lite hetta av chilin.



INGREDIENSER

- 1 styck nät färska vongolemusslor
- 4 portioner spaghetti
- 1 styck liten gul lök
- 2 styck schalottenlök
- 3 styck vitlöksklyftor
- 1 styck färsk röd chili
- 2 deciliter torrt vitt vin
- 1 deciliter grädde
- 1 styck fiskbuljong
- 1 styck citronzest
- 2 teskedar sambal oelek (valfritt för extra hetta)
- salt, svartpeppar, vitpeppar och cayennepeppar
- 1 kruka färsk persilja

Garnering

citronklyfta

bladpersilja

GÖR SÅ HÄR

1

Lägg musslorna i saltat iskallt vatten och låt stå cirka 20 min. Skölj av musslorna i kallt rinnande vatten och släng de som är trasiga.

2

Koka pastan. Finhacka lök, schalottenlök, vitlök och chili. Ta fram en djup stekpanna med lock. Fräs löken i olja utan att ta färg. Tillsätt vin, grädde, buljong, citronzest och sambal oelek. Smaka av med kryddor. Låt sjuda en liten stund.

3

Lägg ner musslorna och sätt på locket. Låt koka cirka 2 minuter tills musslorna öppnat sig. Släng de musslor som inte har öppnat sig.

4

Rör ner pastan och hackad persilja. Servera direkt och njut!