



Sensommarpasta av Jessica Frej

Kock: **Monika Österheim** Tid: **20 min** Portioner: **4**

Jessica Frej har lagat en härlig och krämig sensommarpasta till en ny årgång - 2022 - av Chill Outs Terre Siciliane Catarratto Zibibbo som landar på hyllorna i veckan.

Pressbilder: Chill Out

Jessica beskriver: När jag skapade detta recept provlagade jag olika rätter för att hitta en smakkombination som lirade bra ihop med vinet på bästa sätt. För att matcha den lilla sötman i vinet och dess generösa fyllighet, har jag landat i en krämig sensommarpasta med allt i som passar perfekt till ett glas ?cat zib? i sensommarsolen! Terre Siciliane Catarratto Zibibbo passar såklart till klassiska råvaror från Sicilien såsom sardiner, bläckfisk, musslor, krabba och andra skaldjur, men även till smakrika grönsaksrätter. Tack vare vinets aromatiska stil passar det även till rätter med lite chilihetta. Vinet kan också serveras precis som det är, som ett sällskapsvin.



Druvor med lång historia

Terre Siciliane Catarratto Zibibbo är ett vin på de sicilianska druvorna catarratto och zibibbo, druvor med en lång historia från vinproduktion runt Medelhavet. Catarratto odlas över stora delar av Sicilien och druvan är känd ända sedan 1600-talet.

Catarratto ger vinet en frisk syra och fin struktur. Druvan Zibibbo, mer känd som Muscat d'Alexandrie, bidrar med de aromatiska tonerna, det lite blommiga.

Terre Siciliane buteljeras i en lättare glasflaska, vilket ger lägre CO2 utsläpp jämfört med en traditionell glasflaska.

Läs om när Chill Out bytte utseende när de jubilerade.

Länk till vinet på SB



INGREDIENSER

400 g pasta

4 st färska majskolvar
2 st gula färska lökar
2 st vitlöksklyftor
1 krm cayennepeppar
1 dl terre siciliane catarratto zibibbo organic (vitt vin)
2.5 dl vispgrädde
2 msk grönsaksfond
2 msk dragon, torkad
1 tsk svartpeppar
1/2 tsk salt
2 dl finriven parmesan
hackad persilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan i saltat vatten.
- 2** Skär av kornen från 4 färska majskolvar.
- 3** Skiva lök och vitlök.
- 4** Fräs vitlök, lök och majskorn i smör på medelhög värme i stekpanna.
- 5** Häll på grädde, vin, cayennepeppar, grönsaksfond, dragon och svartpeppar. Koka upp och småputtra några minuter.
- 6** Häll av pastavattnet.
- 7** Blanda pastan med den krämiga såsen och riven parmesan.
- 8** Toppa med hackad persilja, mer parmesan och svartpeppar. Servera genast!