



Het linguine med räkor i tomatsås

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **60 min** Portioner: **4**



När vi serveras den här rätten så äter vi utan att skämmas. Vi stoppar in servetten under kragen och äter räkorna med händerna. Vi har blivit kända för att högljutt slicka fingrarna för att inte en droppe ska gå förlorad av denna underbara tomatsås.

När jag bodde i Milano hade vi vänner i Lerici, en liten stad vid havet nära La Spezia, som vi hälsade varje helg hela våren och sommaren. La Spezia ligger i regionen Ligurien som gränsar till Frankrike. Jag verkligen älskar maten från den delen av Italien. Den är lätt och väldigt smakrik. Ett överflöd av skaldjur och gröna örter (det är härifrån pesto kommer) är den perfekta maten för mig.

Min vän Michele är en underbar kock och använder alltid bara den färskaste fisken och de finaste grönsakerna för säsongen. Han har en trädgård där han odlar allt som han behöver, allt från lagerblad till rosmarin, oregano, timjan och grönsallad.



INGREDIENSER

500 g stora räkor (miljömärkta), stjärtar kvar

4 msk färskpressad limejuice
2 msk grovt havssalt
2 msk olivolja
4 st vitlöksklyftor
1 st orange paprika
3 st lagerblad
1 tsk torkad oregano
0.5 tsk torkad timjan
2 tsk krossade chiliflarn
2 msk krossad kapris
4 st plommontomater
800 g hela tomater på burk (ca 2 brk)
2 msk sardellpaste (finns på tub) annars mosa sardeller (glaskonserv)
2 msk smör
500 gram linguine
1 dl hackad bladpersilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala räkorna men lämna kvar stjärten. Ta bort tarmen. Marinera räkorna i limejuice och en nypa salt i 15-20 min.
- 2** Fyll en stor kastrull med vatten och låt det koka upp.
- 3** Pressa vitlöksklyftorna och skär paprikan i långa tunna strimlor. Hetta upp olivoljan i en djup stekpanna på mellanvärme. Fräs vitlöken i 1 min utan att bränna den och tillsätt sedan paprikan och rör om i några minuter tills paprikastrimlorna börjar mjukna.
- 4** Tillsätt nu lagerblad, oregano och timjan och låt det fräsa med i 2 min för att sedan ha i torkade chiliflingor och hackad kapris. Skär varje tomat i 8 delar och när det andra fräst i ca 5 min, tillsätt tomatbitarna i pannan och låt fräsa i ytterligare 5 min eller tills tomaterna börjar gå sönder.
- 5** Tillsätt de hela tomaterna på burk och rör om och krossa tomaterna. Efter 5-7 min ska ansjovispastan tillsättas, börja med hälften och smaka av. Låt det koka i 8-10 min och tillsätt sedan smöret efter halva koktiden.
- 6** Nu borde pastavattnet koka ordentligt, salta vattnet rejält och lägg i linguinen försiktigt så att den inte går sönder. Koka pastan enligt förpackningen eller tills den är al dente.
- 7** Medan pastan kokar, lägg i räkorna i tomatsåsen. Rör om i ca 3 min och tillsätt sedan persiljan.

8

Sila av pastavattnet och vänd runt pastan i såsen. Absolut ingen parmesan på detta!