



PASTA

Pasta med kronärtskocka och ost

Kock: **Todd English** Tid: **40 min** Portioner: **6**



Den klassiska Cacio e Pepe (ost och peppar) är en av mina absoluta favoriträtter. Det är en perfekt balans mellan krämigheten, kryddan, och syrligheten som gör den så utsökt.

Adderande av små kronärtskockor är magiskt, gör den här rätten en gång och du kommer att vilja göra den om och om igen.



INGREDIENSER

340 g spaghetti
450 g små kronärtskockor
1.5 dl valnötshalvor
1.5 tsk havssalt
1.5 tsk citronzest
4.5 dl riven pecorino romano ost
1.25 dl färskt hackad persilja

4 msk olivolja
1.25 tsk nymald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 177°C. Skär av stjälken och trimma av en liten bit på toppen på varje kronärtskocka och ta bort lösa blad. Trimma en fjärdedel av toppen på de yttre bladen med en sax. Skär sedan kronärtskockorna i kvartar på längden.
- 2** Lägg valnötterna i ett lager i en låg ugnform och rosta dem i ugnen i 12 till 14 minuter. Rör om efter halva tiden. Låt de svalna helt och hacka sedan upp dem grovt. Höj temperaturen på ugnen till 220°C.
- 3** Lägg kronärtskockorna i en ångkorg över kokande vatten. Täck och ånga i 10 till 12 minuter eller tills de är genomkokta. Låt de rinna av och blanda sedan med 2 msk olivolja, 1/2 tsk salt och 1/4 tsk svartpeppar. Lägg de sedan på en bakplåt och rosta av i ugnen i 10 minuter eller tills de har blivit gyllenbruna, rör om efter halva tiden och ta sedan ut dem från ugnen.
- 4** Koka pastan i saltat vatten medan kronärtskockorna är i ugnen. Blanda sedan pasta, kronärtskockor, valnötter, ost, persilja, citronzest och den resterande olivoljan, salt och peppar. Blanda försiktigt och servera i låga skålar.