PASTA

Pasta med oliver & ansjovis

Kock: **Todd English** Tid: **15 min** Portioner: **4**

15

Egentligen kan det vara lite tråkigt med kalla pastasallader, men det här är ett undantag. Servera i en stor serveringsskål, gör ett hål i mitten av pastan och fyll den med en tomat- och mozarellasallad.

INGREDIENSER

2 tsk balsamvinäger
4 fileér nermald ansjovis
1 tsk parmesanost
1 tsk hackad rosmarin
2 tsk kapris
500 g spagetti
300 gram oliver
2 tsk olivolja
1 tsk svartpeppar
4 klyftor vitlök

GÖR SÅ HÄR

1. Koka upp vatten i en stor kastrull på hög värme, salta och tillsätt spaghettim. Koka tills spagettin är mjuk och skölj sedan i kallt vatten. Ställ åt sidan.

2. Placera en medelstor stekpanna på medelhög värme. När det är varmt tillsätt 1 msk av oljan. Tillsätt sedan vitlök, ansjovisfiléer, kapris och oliver och koka detta tills de är lagom tillagade, cirka 5 till 7 minuter.

3. Överför olivblandningen till en matberedare. När maskinen är igång så tillsätter du gradvis resterande ingredienser såsom 1 msk olja, salt, peppar och vinäger. Rör om tills mixen är helt mjuk.

4. Tillsätt olivmixen och rosmarin till spagettin, rör om väl och servera omedelbart. Strö över parmesanost på toppen.