



Pasta med örtriccotta, tryffelpesorino & pistagenötter

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Sandra Mastio bjuder på en underbar och smakrik rätt med calamarata-pasta, ur sin nya kokbok "Fatta pasta". Rena karnevalen av smaker, skriver Sandra!

Låt dig överväldigas av smakintensiteten i denna lätt-lagade rätt. Mycket smak är inte synonymt med mycket jobb. Läs mer om kokboken "Fatta pasta" [HÄR!](#)

Foto: Oskar Falck



INGREDIENSER

Pasta

400 g calamarata

4 liter vatten

40 g salt

Sås

250 g ricotta

50 g tryffelpesorino, riven

80 + 20 g osaltade pistagenötter (spara 20 g till servering)
2 dl hackade örter, t.ex. persilja, dill, koriander (jo, om du vill!) eller körvel
3/4 dl mild olivolja
1 st saften av citron

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mixa ricotta, tryffelpecorino, 80 gram pistagenötter och örter till en fin kräm. Ha eventuellt i någon tesked vatten för att få ingredienserna att gå ihop.
- 2** Rör ner i mixa inte i olivoljan i krämen.
- 3** Koka pastan 1-2 minuter kortare än koktiden som anges på paketet. Spara 2 dl av pastavattnet, släp av resten och lägg tillbaka pastan i kastrullen. Sänk värmen.
- 4** Ha ill ricottakrämen över pastan, tillsätt lite av pastavattnet och rör intensivt på låg värme tills allt blivit genomvarmt och såsen gått ihop. Smaka med mer pastavatten, 1 msk i taget, om det behövs.
- 5** Rör ner citronsaft i pastan och lägg upp på tallrikar.
- 6** Krossa resterande pistagenötter och servera pastan med dessa strösslade över rätten.