PASTA

Spaghetti Vongole

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Spaghetti vongole är en klassiker som är enkel att göra och passar lika bra till vardag som fest. Servera med ett fylligt och smakrikt vitt vin på druvan Pinot Grigio från Veneto eller Trentino Alto Adige.

INGREDIENSER

400 g svart eller vanlig pasta
500 g vongolemusslor
2 msk olivolja
2 msk smör
0,5 st röd chili
2-3 st vitlöksklyftor
1 dl vitt vin
skalet från 0,5 st citron + 1 msk saft
ett knippe färsk bladpersilja

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att skölja musslorna och lägg dem i en stor skål fylld med kallt vatten. Salta ordentligt (tänk att vattnet ska vara lika salt som havsvatten). Låt stå i minst en timme och sölj sedan av musslorna ordentligt för att få bort ev sand.

2. Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen, gärna någon minut kortare än angivet, så du inte får överkokt pasta när den blandas med såsen.

3. Lägg 1 msk smör och 1 msk olivolja i en stor traktörpanna eller kastrull. Finhacka vitlöken och chilin och fräs tills löken börjat mjukna.

4. Addera musslorna i pannan och höj värmen något. Häll över vinet, lägg på lock och låt koka 2-3 minuter tills de har öppnat sig. Släng eventuella musslor som inte öppnat sig.

5. Plocka bort skalen på ungefär hälften av musslorna (så slipper du en pasta med bara musselskal) och lägg dem sedan tillbaka i pannan med resterande musslor och sås.

6. Häll av pastan och häll i pannan tillsammans med resterande smör och olivolja, blanda väl med såsen och låt stå någon minut. Blanda sist i hackad persilja, citronskal och saft. Smaka av med salt och peppar.