LAGA MED ITALIENSK DELI

Fusilli med soltorkade tomater, kapris och oregano

4 portioner	Ca 25 min totalt	15 min aktiv tid

Fusilli med koncentrerad tomatsmak, kapris och oregano. De soltorkade tomaterna ligger i olja, så extra olivolja är ett valfritt tillägg.

Ingredienser och förpackningar

Ingrediens - klicka för produkt	Förpackning	Till receptet
Fusilli nr 41, 500 g - PRELYBIUM	500 g	400 g
Soltorkade tomater i olja, 280 g - Litaly	280 g	80 g avrunna tomater
Kapris i vinäger, 212 ml - Litaly	212 ml	Cirka 25 g avrunnen kapris
Italiensk Extra Virgin Olivolja Intenso - Blue label, 250 ml	250 ml	1 msk, valfri extra olja
Torkad oregano, 10 g - Gi.An	10 g	1 tsk
Fint havssalt Sale Fino Integrale, 1 kg - Gemma di Mare	1 kg	Efter smak till pastavattnet; tillval

Cirka 100 g torr pasta blir över. Tomater, kapris, oregano och eventuella tillval köps i hela förpackningar och räcker till fler måltider. Priset räknas på hela förpackningar av de varor och antal du väljer. Saltpåsen är 1 kg och är inte förvald. Antal 0 väljer bort en vara; olja och kryddor kan användas från ditt eget skafferi.

Du behöver också hemma

- Vatten till pastakokningen
- Valfritt: 1 vitlöksklyfta

Vatten och eventuell färsk vitlök behöver du ha hemma. Oregano, extra olivolja och salt finns som separata butiksval.

Köp ingredienserna

Välj vilka varor och antal du behöver. Varje ingrediens läggs separat i varukorgen.

Fusilli med soltorkade tomater, kapris och oregano

Gör så här

1. Förbered. Låt cirka 80 g soltorkade tomater och cirka 25 g kapris rinna av. Spara lite av tomaternas olja om du väljer bort extra olivolja. Hacka tomaterna och skiva vitlöken om du använder den.

2. Koka pastan. Koka 400 g fusilli enligt förpackningen. Salta vattnet efter behov och spara cirka 1 dl kokvatten före avrinning.

3. Värm smaksättningen. Värm 1 msk olivolja försiktigt i en vid panna, eller använd lite av tomaternas olja. Låt eventuell vitlök mjukna någon minut utan att bli mörk.

4. Tillsätt tomater, kapris och oregano. Lägg ner tomaterna, kaprisen och 1 tsk oregano. Värm varsamt så att smakerna blandas.

5. Vänd ihop och servera. Vänd ner pastan och lite kokvatten i taget till en lätt sås. Smaka innan du tillsätter mer salt; tomater och kapris bidrar redan med sälta. Servera direkt.

Tidsåtgång
Cirka 25 minuter totalt, varav cirka 15 minuter aktivt arbete. Förbered tomater och kapris medan pastavattnet kokar upp och pastan kokar. Följ förpackningens koktid.

Allergener: Pastan innehåller vete (gluten) och kan innehålla spår av ägg, soja och senap. Tomaterna och kaprisen har inga deklarerade allergener i produktposterna. Kontrollera aktuella förpackningar; uppgift för saltet saknas i underlaget. Fullständig tillgänglig ingrediens- och näringsinformation finns via produktlänkarna.

Köp ingredienserna

Visa receptet och handla på Italiensk Deli