LAGA MED ITALIENSK DELI

Pasta pomodoro med spaghetti och hela tomater

4 portioner	Ca 30 min totalt	15 min aktiv tid

Spaghetti med en enkel tomatsås av Nolano hela skalade tomater och EVO1118 Intenso olivolja. Låt tomaterna sjuda och avsluta pastan i såsen med lite kokvatten.

Ingredienser och förpackningar

Ingrediens - klicka för produkt	Förpackning	Till receptet
Spaghetti nr 4, 500 g - PRELYBIUM	500 g	400 g
Hela skalade tomater, 400 g - Nolano	400 g	400 g
Italiensk Extra Virgin Olivolja Intenso - Blue label, 250 ml	250 ml	2 msk

Cirka 100 g spaghetti och merparten av olivoljan blir över till fler måltider. Priset räknas från de varor och antal du väljer. Du köper hela förpackningar.

Du behöver också hemma

- Vatten till pastakokningen
- Salt efter smak
- 1 vitlöksklyfta
- Valfritt: några färska basilikablad

Vatten, salt och en vitlöksklyfta behöver du ha hemma. Färsk basilika är valfri.

Köp ingredienserna

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

Pasta pomodoro med spaghetti och hela tomater

Gör så här

1. Förbered. Skala och krossa vitlöksklyftan lätt. Krossa tomaterna med en gaffel. Sätt samtidigt på pastavattnet.

2. Värm oljan. Värm 2 msk olivolja försiktigt i en vid panna. Låt vitlöken mjukna någon minut utan att få mörk färg.

3. Sjud tomatsåsen. Tillsätt tomaterna och låt sjuda utan lock i cirka 15-20 minuter. Rör om då och då och smaka av med salt. Tillsätt lite vatten om såsen blir för tjock.

4. Koka pastan. Koka 400 g spaghetti enligt förpackningen medan såsen sjuder. Spara cirka 1 dl kokvatten.

5. Vänd ihop och servera. Ta upp vitlöksklyftan om du vill. Vänd pastan i tomatsåsen och tillsätt kokvatten lite i taget. Servera direkt, gärna med färsk basilika om du har det hemma.

Tidsåtgång
Cirka 30 minuter totalt, varav cirka 15 minuter aktivt arbete. Tomatsåsen sjuder medan pastan kokar. Följ pastaförpackningens koktid.

Allergener: Pastan innehåller vete (gluten) och kan innehålla spår av ägg, soja och senap. Kontrollera alltid respektive förpackning. Fullständig ingrediens- och näringsinformation finns via produktlänkarna.

Köp ingredienserna

Visa receptet och handla på Italiensk Deli

ITALIENSK DELI
Köp ingredienserna på italienskdeli.se

Skanna koden eller klicka på köpknappen.