LAGA MED ITALIENSK DELI

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

4 portioner	Ca 20 min totalt	10 min aktiv tid

Spaghetti med varsamt värmd vitlök, olivolja och hel chili. Lite kokvatten binder ihop oljan till en lätt sås. Oregano ingår inte i det här receptet.

Ingredienser och förpackningar

Ingrediens - klicka för produkt	Förpackning	Till receptet
Spaghetti nr 4, 500 g - PRELYBIUM	500 g	400 g
Italiensk Extra Virgin Olivolja Intenso - Blue label, 250 ml	250 ml	60 ml
Hel chili Peperoncino Intero, 12 g - Italpepe	12 g	1 liten chili, eller efter önskad hetta
Fint havssalt Sale Fino Integrale, 1 kg - Gemma di Mare	1 kg	Efter smak till pastavattnet; tillval

Cirka 100 g spaghetti blir över. Oljan, chilin och eventuellt salt 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

- 3-4 vitlöksklyftor

Vatten och 3-4 färska vitlöksklyftor behöver du ha hemma. Olivolja och salt väljs separat; olja behövs i själva receptet.

Köp ingredienserna

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

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Gör så här

1. Förbered vitlök och chili. Skiva vitlöken tunt. Använd en liten chili till att börja med och dela den om du vill. Anpassa mängden efter önskad hetta och tvätta händerna efter hantering.

2. Koka spaghettin. Koka 400 g spaghetti enligt förpackningen och salta vattnet efter smak. Spara cirka 2 dl kokvatten före avrinning.

3. Värm oljan försiktigt. Värm 60 ml olivolja på låg värme i en vid panna tillsammans med vitlöken och chilin. Låt vitlöken mjukna och ge smak utan att bli mörk eller bränd.

4. Vänd ner pastan. Tillsätt spaghettin och en liten skvätt kokvatten. Vänd och rör så att olja och vatten bildar en lätt sås som omsluter pastan. Tillsätt mer kokvatten lite i taget vid behov.

5. Smaka av och servera. Smaka av sältan innan du tillsätter extra salt. Ta bort stora chilibitar om du vill och servera direkt. Ingen oregano används i detta recept.

Tidsåtgång
Cirka 20 minuter totalt, varav cirka 10 minuter aktivt arbete. Värm oljan medan pastan kokar och följ förpackningens koktid.

Allergener: Pastan innehåller vete (gluten) och kan innehålla spår av ägg, soja och senap. Allergeninformation för chili och salt saknas i produktunderlaget. Kontrollera respektive förpackning, särskilt vid allergi. Fullständig tillgänglig 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.