



OPSKRIFT

Spaghetti alla putanesca

Elsker du også en god pastaret? Brødrene Price laver i "Spise med Price" denne lækre spaghetti alla putanesca. Retten indholder kapers, ansjoser og små italienske tørrede chilipebre.



Billede af spaghetti alla putanesca med friskrevet parmesan (© DR)

LÆS OP

ORDBOG

TEKST



AF

Brdr. Price

15. AUG 2016 |

MERE END 30 DAGE GAMMEL

Tidsforbrug: 1 time **Mængde:** 4 pers. **Sværhedsgrad:** Nem

Ingredienser

- 200 g sorte oliven (uden sten)
- 2 spsk. kapers
- 4-5 stk. rensede ansjoser
- 3 fed hvidløg
- 1-2 stk. peperocini
- 1 dåse flåede tomater
- 1 spsk. revet citronskal
- 1 håndfuld persille
- 1 smule olivenolie
- 500 g spaghetti

Fremgangsmåde

Begynd med at hakke oliven, kapers, ansjoser og hvidløg ganske fint (ingen store stykker) hver for sig og stil det til side.

Olien varmes op i en sautérpande, og hvidløg og peperocini svitses let. Mængden af peperocini er en smagsag. Retten skal ikke være brændende stærk, men den må godt have lidt bid. Pas på at hvidløget ikke bruner, for så bliver det bittert.

Så tilsættes oliven, kapers og ansjoser, og det hele får lov til at stege lidt under omrøring. Så kommer de flåede tomater ved, og blusset skrues ned.

Lad sovsen simre roligt i 15-20 minutter, mens pastavandet sættes over. Kog

altid pasta i rigeligt letsaltet vand, så klistrer det ikke sammen.

Når sovsen har simret færdig, smages den til med salt og peber og et lille drys rørsukker som kompensation for den manglende sødme i tomaterne. Den hakkede persille samt citronskallen kommes i sovsen og det hele blandes med den kogte pasta.

Gem i øvrigt altid lidt af pastavandet til at fortynde sovsen med, hvis den er blevet for tyk.

Italienerne regner det ikke for god tone at bruge revet parmesan til denne ret, fordi den indeholder fisk. Det gør jeg altså, men hvad forstår bønder sig på agurkesalat. Én ting vil jeg dog bede om: Brug altid friskrevet parmesan.

[FACEBOOK](https://www.facebook.com/share.php?u=https%3A%2F%2Fwww.dr.dk%2Fmad%2Fopskrift%2Fspaghetti-alla-putanesca) [u=https%3A%2F%2Fwww.dr.dk%2Fmad%2Fopskrift%2Fspaghetti-alla-putanesca](https://www.facebook.com/share.php?u=https%3A%2F%2Fwww.dr.dk%2Fmad%2Fopskrift%2Fspaghetti-alla-putanesca)

 KOPIER LINK

Relaterede nyheder



Kultur | 2. okt kl. 20:00