

Hemmagjord, italiensk pasta med rosa pesto på tomat, basilika och mandel.

Originalnamnet för den här rätten är Busiati con pesto alla trapanese och kommer från Sicilien i Italien. Receptet är hämtat ur boken "Sicilia - The cooking of Casa Planeta" och lär dig att göra fantastisk hemmagjord pasta på äkta italienskt vis. Till pastan serveras en rosa pesto med några få ingredienser som ger mycket smak; mogna tomater, mandel, olivolja och basilika. En pesto som är både lätt att göra och knappt tar någon tid. Buon appetito!



4



1H 30MIN

Pasta

Vegetariskt

Hemmagjord pasta

Ingredienser:

4 dl durumvetemjöl
200 ml vatten
1 tsk extra virgin olivolja

Gör så här:

1. Lägg mjölet på en träyta (t.ex. bord eller skärbräda). Gör ett hål i mitten av mjölet och häll i olivolja och vatten. Använd en gaffel för att blanda ihop ingredienserna och använd sedan dina händer för att knåda ordentligt tills

du har en len och fast deg.

2. Lägg in degen i plastfolie och låt den vila, gärna i kylan, i 30 minuter.

3. Mjöla en träyta och kavla ut degen till en rektangel som är minst 30 mm tjock.

4. Skär degen på längden i ca 4 cm långa remsor.

5. Ta varje remsa och rulla dem längs med ett grillspett. I Italien kallas verktyget de använder för "buscio" och liknar en sticknål.

6. Rulla försiktigt grillspettet med pastan på din arbetsyta så att den plattas till lite grann och putta sedan försiktigt av den från grillspettet.

7. Låt din hemmagjord pasta torka i minst en timme och koka sedan i en kastrull med saltat vatten.

Rosa pesto med tomat och mandel

Ingredienser:

500 g mogna tomater

1/2 dl färsk basilika

1,5 dl skalade mandlar

50 ml extra virgin olivolja

Salt

Gör så här:

1. Lägg basilika och mandlar i en mortel och mortla till en grön kräm.

2. Lägg i tomater och salt samt häll i olivolja. Om du vill att det ska gå snabbare kan du använda en matberedare men då kommer peston bli mer slät. Pesto ska bli rosa.

Servering

Ingredienser:

0,5 dl mandel

0,5 dl färsk basilika

Brödsmulor

Gör så här:

1. Koka pastan i 8-10 minuter.

2. Häll av vattnet ordentligt och blanda i din rosa pesto.

3. Toppa din hemmagjord pasta med hackad mandel, rostade brödsmulor och hackad basilika.

Vintips till pasta med rosa pesto med mandel:



Spara i lista

Planeta Eruzione 1614 Bianco 2018

Systembolagsnummer: 70782

279,00 kr

Utnämnd av Robert Parker's Wine Advocate till en av "Top ten discoveries of the year 2019"

Planeta Eruzione 1614 Bianco 2017 har en intensiv doft med fina toner av gröna äpplen, apelsin, vita blommor, mineral och en touch av honung. Smaken är frisk och fruktig med inslag av mineral, vita frukter, gröna äpplen och grapefrukt. Eftersmaken är lång och välbalanserad.



Spara i lista

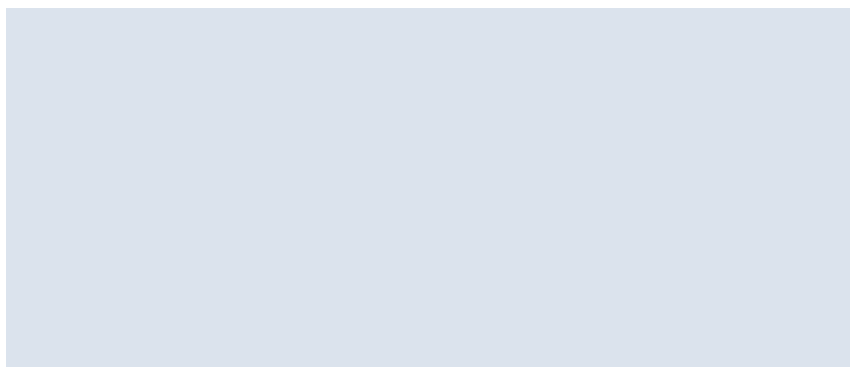
CHILL OUT Chardonnay South Africa

Systembolagsnummer: 2053

79,00 kr

Skapat för alla tillfällen där ett vitt vin är att föredra. Till mat med asiatisk kryddning eller till fisk och fågel som gärna grillats över öppen eld passar vinet utmärkt.

Se också





Vet du när pastan kom till Sverige?

Matforskare Richard Tellström berättar om när olika pastarätter kom till Sverige och i vilka former vi har ätit denna spannmålsprodukt.

Läs mer

Utskrift