

# Linguine Vongole.

På frågan vilken rätt man skulle välja som ens sista måltid så är "en god vongole" ett ganska vanligt svar. Kanske beror det på att det smakar exakt som semester, helt enkelt en rätt som kan förflytta dig till det tillståndet oavsett var du än befinner dig. Linguine Vongole är helt enkelt ett lyxigt och drömmigt! Detta recept kommer från Sofia Woods kokbok, Darling Pasta.



Foto: Frida Edlund



4

Pasta

Skaldjur

## Linguine Vongole

### Ingredienser:

400 g linguine  
1 kilo vongolemusslor eller hjärtmusslor  
2 liter kallt vatten x 2  
1 dl salt x 2  
4–5 msk god olivolja  
4 vitlöksklyftor, tunt skivade  
1 nypa chiliflakes  
2 ½ dl torrt vitt vin  
250 g små tomater, hackade  
1 dl hackad persilja  
1 ekologisk citron, zest och saft  
salt och nymalen svartpeppar

### Gör så här:

1. Blanda 2 liter kallt vatten med 1 dl salt och lägg musslorna i saltvattnet. Låt stå minst 1 timme och rör om då och då. Saltvattnet gör att musslorna spottar ut eventuell sand. Häll av vattnet och upprepa samma procedur en gång till. Häll sedan av saltvattnet och spola musslorna noga. Rensa bort musslor som är trasiga eller öppna.
2. Koka pastan och gör samtidigt såsen.
3. Hetta upp olivoljan i en kastrull och fräs försiktigt vitlök och chili. Häll i musslorna och rör om. Häll på vinet, sätt på locket och låt koka tills musslorna öppnat sig. Skaka kastrullen ofta så att musslorna tillagas jämnt och alla får plats att öppna sig, annars blir de som ligger högst upp klara mycket senare än de som ligger i botten.
4. Häll av pastan någon minut innan den är klar och rör sedan ner den bland musslorna tillsammans med tomat och persilja.
5. Låt pastan koka klart och smaka av med salt och peppar. Riv över citronzest och smaka av med lite citronsaft.

## Vintips till vongole



Spara i lista

### Casal Garcia Vinho Verde

Systembolagsnummer: 2596

65,00 kr

---

Casal Garcia Vinho Verde har en fräsch och fruktig doft med inslag av honungsmelon, äpplen, päron och citrus. Smaken är fruktig och pärlande med trevliga toner av melon, gröna äpplen, päron och citrus.



Spara i lista

## Robert Mondavi Private Selection Sauvignon Blanc

Systembolagsnummer: 2746

129,00 kr

---

I en aning högre prisklass rekommenderar vi Robert Mondavi Private Selection Sauvignon Blanc som har en torr, frisk och fruktig smak med fina toner av krusbär, färska örter, melon, citron och persika.

### Mer från Darling Pasta:



Sofia Wood förklarar sin kärlek till pasta i sin nya kokbok.

Vi har träffat influencern och matkreatören Sofia Wood som är aktuell med en sin nya kokbok "Darling Pasta" som fokuserar helt på Sofias älsklingsmat utifrån olika tillstånd i livet.

[Läs mer](#)

---



## Rödvinspasta.

Sofia Wood delar med sig av sitt bästa recept på rödvinspasta som innehåller en hel flaska rödvin. Det gör såsen förförisk, mustig och nästan köttig i tonen.

[Läs mer](#)

---



## Vodkapasta.

Sofia Wood delar med sig av ett av hennes mest populära recept - vodkapasta. Vodkapasta är både enkelt att tillaga och lämnar tallrikarna renskrapade.

[Läs mer](#)

---



Vinn kokboken Darling Pasta av Sofia Wood.

Nu kan du vinna pastakokboken "Darling Pasta" av influencern och matkreatören Sofia Wood. Tävla genom att skicka in svar på frågan senast 3/11. Lycka till!

**Läs mer**

---

Utskrift