



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min 👤 2 porsjoner

GL 038_2

Pasta alla Puttanesca med tunfisk

Pasta

200 g mezze maniche
1 dl pastavann ^B

Tomatsaus

1 stk rødløk
1 stk hvitløksfedd
1½-2 boks tunfisk i olivenolje
½ glass kapers
1 stk tomat
340 ml moste tomater
½-1 pakke chiliflak
½ ts sukker ^B
2 ss olivenolje ^B

Topping

1 pakke persille
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på omtrent 1 dl av pastavannet før du siler av pastaen.
- 2. Tomatsaus:** Skrell og kutt løken i tynne skiver, og skrell og finhakk hvitløken. Skyll og kutt tomaten i terninger. Hell oljen av tunfisk. Hell av laken, og grovhakk kapersene.
- 3. Tomatsaus, fortsettelse:** Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i 2 ss olivenolje. Stek løken, hvitløken og ønsket mengde av chiliflakene i 1-2 minutter til løken blir blank. Ha i kapersene og tomaten, og stek det hele videre i 2 minutter. Ha i de moste tomatene og ½ ts sukker, og kok opp. Vend inn den kokte pastaen og tunfisk, og spe med pastavannet til ønsket konsistens. Smak til med salt og nykvernet pepper.
- 4. Topping:** Skyll, tørk og finhakk persillen, og strø den over retten ved servering.

TIPS!

I stedetfor å vende tunfisk inn i pastaen, kan du toppe pastaen med den til slutt. Resten av kapersene kan også sprøstekes i litt olje på middels høy varme, og brukes som topping.