Spagetti med konfiterte tomater og burrata

Ingredienser



♥ 250 g spagetti
♥ 300 g cherrytomater som konfiteres og legges i olje (ca. halve porsjonen i oppskriften HER, se tips)
♥ 1 bunt frisk basilikum
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 2 burrata (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Lag konfiterte tomate dersom du ikke har de klare. Til denne porsjonen passer det å bruke 300 g cherrytomater. Beskrivelse finner du i dette innlegget **HER**.

Ha konfiterte tomater (inklusive rikelig del av oljen), basilikumblader (spar noen til pynt) og hvitløksfedd i en stekepanne.

La dette surre på middels varme mens du koker spagettien. Rør av og til.

Kok spagettien al dente i godt saltet vann etter anvisning på pakken. Løft spagettien ut av kjelen og over i stekepannen med tomatene.

Vend dette godt sammen over varmen i et par minutter til, slik at smakene fra sausen trekker godt inn i pastaen.

Fordel spagettien i to pastaskåler.

Legg en burrata på hver skål, skjær den opp og dra kantene litt fra hverandre slik at det bløte innholdet i osten blir synlig.

Drypp litt av oljen fra tomatene på osten. Kvern over salt og pepper og pynt med frisk basilikum.

Tips

♥ Jeg har her brukt spagetti, men enhver type pasta fungerer bra i denne retten.

♥ **Burrata** er en italiensk ferskost som består av fast mozzarella som fylles med en kremete ostemasse som lages av revet, fersk mozzarella og fløte (fyllet kalles for "*stracciatella*"). På samme måte som fersk mozzarella, ligger burrata i saltet vann når du kjøper den. Forskjellen er altså at fersk mozzarella er fast tvers igjennom, mens burrata har den bløte kjernen. Jeg bruker 1 burrata per porsjon her.

♥ Dersom du ikke har burrata, kan du bruke vanlig fersk mozzarella som rives opp i mindre biter med hendene og blandes med pastaen.

♥ **Konfiterte tomater:** Jeg bruker her hjemmelagde ovnsbakte cherrytomater som jeg legger på glass med hvitløk og olivenolje (kalles gjerne også for konfiterte tomater). Dette er noe jeg lager ganske ofte slik at jeg har det tilgjengelig i kjøleskapet. Se oppskrift på dette i innlegget **HER**. Til denne porsjonen spagetti brukte jeg drøyt halvparten av de konfiterte tomatene jeg lagde i tillegg til oljen på glasset. Dersom du vil gjøre om denne oppskriften til 4 porsjoner, bruker du 500 g spaghetti, 4 burrata og hele porsjonen med konfiterte tomater.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/spagetti-med-konfiterte-tomater-og-burrata