Kamskjellpasta med tomat og parmesan



Ingredienser

♥ 500 g capellini (eller spagetti eller annen pasta)
♥ 350 g søte, små tomater
♥ 0,5 dl god olivenolje
♥ 4 fedd hvitløk, presset
♥ 2 ss smør
♥ 0,5 dl hvitvin (se tips)
♥ 0,5 dl parmesan, revet
♥ 20 kamskjell
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ frisk basilikum
♥ revet parmesan

Fremgangsmåte

Start med å skjære tomatene over på midten. Ha dem i en panne sammen med olivenoljen. La dette surre på middels varme i 8 - 10 minutter. Ettersom tomatene blir myke, kan du knuse dem lett med en stekespade slik at tomatsaften blander seg med oljen.

Tilsett så pressede hvitløksfedd, en god klatt smør og en skvett hvitvin. La dette surre videre på middels varme i ca. 2 minutter til. Smak til med kvernet salt og pepper.

Sett pasta på koking i godt saltet vann. Følg instruksjonen på pakningen. Dersom du bruker capellini, trenger pastaen bare noen få minutter koketid for å bli *al dente*.

Riv parmesanen og bland den revne osten med 1 dl varmt pastavann. Rør denne "ostegrøten" deretter inn den varme pastasausen.

Løft deretter den kokte pastaen over i pannen med sausen. Vend om forsiktig slik at pastaen blander seg godt med sausen. Spe med litt ekstra pastavann dersom du synes at det trengs.

I en annen stekepanne kan du nå steke kamskjellene i smør. Bruk nokså sterk varme på pannen så kamskjellene får en fin stekeskorpe, og stek kamskjellene raskt på begge sider (ca. 2 minutter på hver side). Det er viktig at kamskjellene ikke stekes for lenge, se tips. Øs det varme smøret over kamskjellene og kvern over litt salt og pepper underveis i stekingen.

Anrett pastaretten i dype tallerkener og fordel de stekte kamskjellene på toppen (5 stk per porsjon). Pynt med litt frisk basilikum og revet parmesan.

Serveres straks.

Tips

♥ Hvitvin gir litt syre og god smak til pastasausen, og det er kjekt å bruke en skvett av dersom du uansett har tenkt å åpne en hvitvinsflaske. Du kan alternativt bruke 1 ss hvitvinseddik.

♥ Capellini fås kjøpt i velassorterte matbutikker. Dette er som sagt veldig tynne spagetti, som trenger kort koketid (ca. 3 minutter). Begynn derfor ikke på kokingen av pastaen for tidlig. Det er viktig at pastaen ikke blir overkokt. Løft pastaen ut av pastavannet og over i pastasausen rett før pastaen er *al dente*, og la pastaen koke helt ferdig sammen med pastasausen.

♥ Å bruke pastavann i pastasausen tilfører litt stivelse som er med på å gi pastasausen en fyldigere konsistens. Det å røre ut revet parmesan med pastavann før osten tilsettes sausen gjør at osten smelter litt lettere inn i sausen.

♥ Bruk ferskrevet parmesan, som har bedre smak enn parmesan som kjøpes ferdigrevet.

♥ Kamskjellene trenger nokså kort tid i stekepannen. Stekes de for lenge, blir de seige i konsistensen, så vær nøye på dette. Selve pastasausen kan lages klar litt på forhånd, men jeg pleier å sette i gang med koking av pastaen og steking av kamskjell rett før servering.

♥ Jeg har her brukt ferske kamskjell, ferdig renset. Det går fint å bruke frosne kamskjell, men de bør i så fall tines sakte i kjøleskapet over natten før du bruker dem dagen etter.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kamskjellpasta-med-tomat-og-parmesan