Spaghetti al pomodoro fresco (Spagetti med fersk tomatsaus)

Ingredienser



Spagetti med fersk tomatsaus:
♥ 500 g spagetti (evtl. linguine eller bavette, se tips)
♥ 3 sjalottløk, store
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 0,5 ts chiliflak (kan sløyfes)
♥ 1 dl extra virgin olivenolje
♥ 600 g cherrytomater, ekstra søte
♥ 1 neve frisk basilikum
♥ 2 ss smør
♥ kvernet salt og pepper
♥ 50 g parmesan, revet

Bruschetta med cherrytomater og mozzarella:
♥ 1 baguette
♥ 50 g smør
♥ 3 - 5 fedd hvitløk (mengde etter ønske)
♥ 3 baller fersk mozzarella (à 125 gram)
♥ 200 g cherrytomater
♥ frisk basilikum
♥ litt mer god olivenolje
♥ flaksalt

Fremgangsmåte

Spagetti med fersk tomatsaus:
Kok spagettien i godt saltet vann som anvist på pakningen, til den er knapt *al dente* (husk at du ikke må helle av kokevannet).

Mens spagettien koker, tilbereder du tomatsausen. Finhakk sjalottløk og hvitløk og ha dette i en panne. Tilsett chiliflak hvis du liker det (jeg bruker kun litt her). Ha rikelig med god olivenolje i pannen. La løken steke på middels varme i noen minutter, til den mykner.

Ha så cherrytomatene i pannen. Du kan gjerne skjære over noen av tomatene på midten før du har dem i pannen. La tomatene varmes i noen minutter. Etter hvert som du ser at de mykner, kan du mose tomatene med en gaffel. Det skal bli en tomatsaus, som gjerne kan ha noen store biter tomater i seg.

Løft den kokte spagettien over i pannen med tomatsausen. Tilsett også ca. 1 dl av pastavannet. Vend godt om slik at spagettien fordeler seg jevnt i tomatsausen. La pastaen småkoke i tomatsausen i ca. 3 minutter.

Ta pannen av platen og tilsett smør og friske basilikumblader. Vend om slik at smøret smelter. Smak til med kvernet salt og pepper. Riv over parmesanost rett før servering.

Bruschetta med cherrytomater og mozzarella:
Skjær baguetten i skiver. Press hvitløksfedd i hvitløkspresse og mos sammen med mykt, romtemperert smør. Smør hvitløkssmøret på baguetteskivene og legg dem utover på en bakepapirdekket stekeplate.

Stek baguettskivene midt i ovnen ved 220°C i ca. 10 minutter. Følg nøye med under stekingen. Brødskivene skal blir godt stekt, men ikke brente!

Dekk de stekte skivene med tykke skiver fersk mozzarella. Legg halve cherrytomater oppå osten. Drypp over olivenolje og dryss over litt flaksalt. Serveres nylaget!

Tips

♥ Bruk skikkelig søte og deilige cherrytomater til denne pastaretten.

♥ Spagettien du bruker bør også være av god kvalitet. Det gjør en forskjell fordi overflaten på spagettien da er litt ruere, som gjør at sausen fester seg bedre til

spagettien. Jeg har her brukt en type flat spagetti som kalles for *bavette*. Bavette er veldig lik *linguine*, men stammer fra området rundt Genova mens *linguine* stammer fra området rundt Napoli.

♥ Vær nøye på at spagettien ikke koker for lenge, for den skal koke de siste par minuttene sammen med tomatsausen. Pastavannet inneholder salt og stivelse og bidrar til fin konsistens på sausen. Spe med litt ekstra pastavann dersom du synes at pastaen blir for tørr med 1 dl pastavann.

♥ Fersk mozzarella er formet som kuler og fås kjøpt i poser der ostekulene ligger i lake. Den beste smaken får du om du bruker mozzarella laget av bøffelmelk. Det går imidlertid også helt fint å bruke mozzarella som er laget med kumelk. Jeg bruker her mozzarellakuler i ordinær størrelse (125 gram per kule).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/spaghetti-al-pomodoro-fresco-spagetti-med-fersk-tomatsaus