Kremet spagetti med bakte tomater, coppaskinke og burrata



Ingredienser

Ovnsbakte tomater og sprøstekt coppaskinke:

- ♥ 600 g cherrytomater
- ♥ 150 g coppaskinke (se tips)
- ♥ 0,5 dl olivenolje
- ♥ 1 ts løkpulver
- ♥ 1 ts hvitløkspulver
- ♥ 0,5 ts chiliflak
- ♥ frisk oregano eller basilikum
- ♥ kvernet salt og pepper

Kremet spagetti i ostesaus:

- ♥ 400 g spagetti (god kvalitet, se tips)
- ♥ 2 egg
- ♥ 1 eggeplomme
- ♥ 100 g parmesan
- ♥ kvernet pepper

Servering:

- ♥ 2 burrata (se tips)

Fremgangsmåte

Ovnsbakte tomater og sprøstekt coppaskinke:

Legg tomatene i en ildfast form sammen med olivenolje.

Legg coppaskinke imellom tomatene. Dryss over løkpulver, hvitløkspulver og chiliflak. Topp med noen blader frisk oregano (eller basilikum) og kvern over litt salt og pepper.

Sett formen midt i ovnen ved 200°C og la tomater og coppaskinke ovnsbakes i ca. 40 minutter (tilbered imens pastaen).

Kremet spagetti i ostesaus:
Kok spagetti i godt saltet vann som anvist på pakningen. Husk å spare på pastavannet.

Ha eggene og eggeplomme i en skål. Tilsett fint revet parmesan og kvernet pepper. Rør blandingen sammen. Spe med ca. 2 dl av pastavannet.

Ha den kokte spagettien over i en panne. Tilsett osteblandingen. Ha middels varme på platen. Rør rundt (jeg bruker en slikkepott nå) slik at pastaen er i bevegelse. Spe eventuelt med litt mer pastavann. Du vil etter hvert se at egg- og osteblandingen smelter og blander seg med pastavann slik at det dannes en saus. Du kan flytte stekepannen litt av og på varmen mens du gjør dette, slik at retten blir varm, men ikke så varm at sausen korner seg (se tips).

Servering:
Fordel den kremete spagettien i dype pastaskåler.

Fordel over ovnsbakte tomater og sprøstekt coppaskinke. Husk også å få med noe av den deilige sausen i formen.

Legg en halv burrata på hver porsjon. Serveres straks.

Tips

♥ **Coppaskinke** er en godt krydret skinke som lages av svinenakke ("*coppa*" betyr "*nakke*" på italiensk). Skinken kalles også for *Capocollo*. Skinken skjæres i tynne skiver og har god fettmarmorering, som gjør skinken veldig mør. Jeg liker coppaskinke spesielt godt når skinken sprøstekes som her. Fettet fra skinken blander seg med saft fra tomatene, som gir en deilig saus. Har du ikke coppaskinke, går det helt fint å bruke parmaskinke eller annen spekeskinke i stedet.

♥ Det er et poeng å bruke spagetti av litt god kvalitet. Dette er viktig ikke bare for smaken, men spagetti av bedre kvalitet har gjerne en ikke så glatt overflate som

gjør at sausen fester seg bedre til spagettien. Jeg bruker her *spaghetti*, men du kan også bruke andre varianter pasta. Følg anvist koketid på pakningen.

♥ Kok pastaen i godt saltet vann og ikke alt for stor mengde vann. Det gjør at det blir en god stivelse i pastavannet som er med på å gi sausen den rette, kremete konsistensen.

♥ Bruk ferskrevet *parmesan*.

♥ Det er to ting som er spesielt viktig for å få en god og kremete ostesaus. For det første er det viktig at du følger fremgangsmåten når det gjelder å blande revet parmesan med egg, eggeplomme og pastavann før du har dette sammen med pastaen. Det gjør at osten løser seg mye lettere opp og danner en saus med pastavannet. For det andre er det viktig at spagettien er varm nok til at sausen tykner, men ikke så varm at eggeblandingen koagulerer (som eggerøre) og gir en kornete saus.

♥ Tilpass mengden pastavann underveis når du rører i sausen. Det kan hende du vil trenge litt mer enn det jeg har nevnt i beskrivelsen, særlig hvis pastaretten blir stående en stund før servering. Det er ikke meningen at denne retten skal være tørr, men det er også viktig at ostesausen ikke smaker utvannet, så prøv deg frem.

♥ Vær forsiktig med saltet siden både parmesan og coppaskinke er nokså salt, i tillegg til at det er salt i pastavannet.

♥ **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.

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

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