

Cacio e pepe con aglio



För en italienare är det här definitivt som att svära i kyrkan, men vilken tur att vi här ger oss på en italiensk klassiker på svenska! För normalt sett består en cacio e pepe bara av pasta, svartpeppar och peccorino, men här adderar vi vitlök. Varför? För att det helt enkelt är otroligt gott! (och visst går den utmärkt att utesluta)

Ingredienser, 10 port:

1,1 kg svensk pasta, t ex linguini
190 g finriven svensk peccorino
eller annan lagrad ost
Ca 7 g nymalen svartpeppar
75 g smör
50 g vitlök
Salt
Pastavatten

1. Koka pastan i rikligt med ordentligt saltat vatten tills den är al dente med tydlig kärna. (någon minut kvar att koka)

2. Strimla vitlöken (ej hacka) Smält smöret i en sauteuse och fräs svartpeppar och vitlök i någon minut på medelvärme tills det börjar dofta pepprigt. Slå då på ca 5-7 dl av pastavattnet och ta bort från värmen.

3. Tillsätt den finrivna osten och nu är det viktigt att du vispar ordentligt och inte låter såsen koka för att få en simmig pepprig sky. Smaka av med salt.

4. Tillsätt pastan och sväng runt den i såsen tills den glaserat all pasta och pastan blivit perfekt al dente i den varma såsen. (ej koka!) Servera genast med mer riven ost på toppen och lite mer nymalen svartpeppar.



Bra mat från
Lantmännen



Pastarevolutionen
med Lisa Lemke

Pasta Alfredo 2.0



Det är inte mycket som kan gå fel med trion pasta, ost och smör – en klassiker som går hem hos alla. Men med lite detaljer går det att ta klassikern till ny nivå!

Ingredienser, 10 port:

1,1 kg svensk torkad pasta, t ex fusilli
50 g vitlöksklyftor
125 g basilika
125 g plockad persilja
Ca 60 g citronsaft
37 g salt
1,5 dl olivolja
190 g smör
190 g finriven lagrad ost med mycket smak, t ex västerbotten eller svensk version av parmesan eller peccorino
5 g nymalen svartpeppar
Pastavatten

Picklade grönsaker

2,5 dl äpplecidervinäger
2,5 dl strösocker
7,5 dl vatten
500 g skalad morot, kålrabbi, fänkål eller annan grönsak

1. Koka upp äpplecidervinäger, socker, salt och vatten tills sockret löst sig, ta sedan bort kastrullen från värmen. Hyvla grönsakerna tunt (ca 3 mm) på mandolin. Lägg ner grönsakerna i lagen och låt svalna.

2. Hacka örterna till smöret grovt och mixa med vitlök, skal och saft från citron samt salt och peppar till en grön massa. Tillsätt smöret och mixa tills du har ett slätt grönt smör.

3. Koka upp rikligt med vatten som du kryddar ordentligt med salt, tänk att vattnet ska smaka som en kallsup av havet. Koka pastan tills den är ordentligt al dente med tydlig kärna (låt den ha någon minut kvar att koka).

4. Tillsätt smöret till en sauteuse och ställ på en platta med lägsta värme. Slå på ca 5-7 dl av pastavattnet och vispa tills du har en sås som gått samman. Tänk på att inte låta såsen koka, då är risken att osten koagulerar sig och såsen blir grynig.

5. Tillsätt pastan och låt den gå färdigt någon minut i såsen under omrörning. Rör tills såsen lägger sig runt pastan. Stäng av värmen efter någon minut och smaka av med salt och peppar. Lägg upp pastan i tallrikar, toppa med riven ost och de picklade grönsakerna. Servera genast.



Bra mat från
Lantmännen



Pastarevolutionen
med Lisa Lemke

Pasta amatricana



Egentligen använder man guanciale, alltså rímmad och lufttorkad grískind, i den här klassiska pastan. Men det är lite svårare att hitta svenskproducerad så här kör vi istället på pancetta. Hittar du inte det kan man i värsta fall använda bacon.

Ingredienser, 10 port:

1,1 kg svensk torkad pasta,
t ex spaghetti
5 msk olivolja
375 g svensk pancetta (lufttorkad,
rímmat sídfläsk)
25 g vitlök
1 kg mogna tomater
2,5 dl vitt vín (oekat)
150 g finriven lagrad ost, t ex
svensk parmesan-líknande ost
1-2 tsk torkade chilíflakes
Salt och peppar
Pastavatten

1. Tärna pancettan fint. Krossa vitlöksklyftorna lätt med sídan av kniven. Hetta upp en stekpanna eller sauteuse med olivolja och stek under omrörning pancettan och den hela vitlöken tills pancettan blívít kríspíg. Lyft upp pancettan och vitlöken från pannan men lämna allt fett.
2. Skälla tomaterna genom att sänka ner dem hastígt í ríklígt med kokande vatten. Ta upp dem när de sprícker í skalet, lát svalna något och dra sedan av skínnét med en knív eller píncett.
3. Koka pastan al dente í ríklígt med ordentlígt saltat vatten. (lát den ha någon mínut kvar att koka).
4. Tärna de skállade tomaterna grovt och tillsätt detta samt chilíflakes tíll pannan med fettét. Fräs på medelvärme tills tomaterna börjar mjukna. (sätt gärna på ett lock) Tryck tíll tomaterna med t ex en stekspade eller líknande så de mosas.
5. Slå på vitt vín och lát koka upp. Tíllsätt ca 5-7 dl pastavatten och lát koka íhop. Ta bort från värmen och víspa ner ríven ost tílls du har en símmíg sås. Vänd ner hálften av pancettan och smaka av med salt och nymalen svartpeppar. Tíllsätt pastan och lát den gå fárdígt någon mínut í sásen under omrörning.
6. Servera genast med resten av pancettan på toppen, mer ríven ost och gärna líte extra nymalen svartpeppar på toppen.



Bra mat från
Lantmännen



Pastarevolutionen
med Lisa Lemke

Pasta pesto



Istället för att använda nötter som man gör traditionellt i en pesto, går vi istället på solroskärnor och ströbröd för att göra den lite mer anpassad för nötallergiker. Dessutom perfekt sätt att ta tillvara på överblivet bröd. (godast blir det om du inte mixar brödet helt slätt till ett fint ströbröd utan att det har lite grovlek)

Ingredienser, 10 port:

1,1 kg torkad svensk pasta, t ex lasagnette
250 g grovhackade färska örter, t ex persilja och basilika (kan också drygas ut med grönkål, rucola eller liknande)
38 g vitlök
100 g solroskärnor
75 g mixade torkade brödsmulor
ca 40 g citronsaft
100 g finrivna lagrad ost
Ca 3,75 dl olivolja
25 g iskallt vatten
Salt och svartpeppar
Pastavatten
Ca 375 g mozzarella

1. Mixa örter, vitlök, solroskärnor och iskallt vatten i en matberedare tills allt är ordentligt mixat. Tillsätt ströbröd, ost, citronsaft samt olja mixa hastigt till en pasta. (Mixar du för länge kan både vitlöken och olivoljan bli bitter.) Tillsätt mer vatten om blandningen är för tjock. Smaka av med salt och peppar.
2. Koka pastan al dente i ordentligt saltat vatten (låt den ha någon minut kvar att koka).
3. Häll pesto i en sauteuse och blanda ut till en sås med ca 5 dl av det heta pastavattnet.
4. Tillsätt pastan och låt på lägsta värme pastan gå färdigt i såsen under omrörning.
5. Servera genast toppad med rivna mozzarella.



Bra mat från
Lantmännen



Pastarevolutionen
med Lisa Lemke