

# Linguine del veterinario

Linguine med skaldjur, körsbärstomater och Lundasparrisknoppar



## Ingredienser:

4 personer

500 g Linguine

ca 15 körsbärstomater

ca 20 gröna Lundasparrisknoppar

1 rejäl knippa storbladig persilja

grovt hyvlad parmesanost

1/2 kg vinkokta blåmusslor

300 g skalade färskräkor

ca 3 dl räk- och/eller musselfond

ev 1 dl syrligt vitt vin

nymald svartpeppar och salt

## Gör så här:

Koka musslorna (se nedan). Låt den svalna snabbt och spara det silade avkoket.

Skala räkorna, gör ett avkok på räkskalen (se nedan) och sila det.

Koka upp sparrisknopporna i lättsaltat vatten och kyl dem sedan direkt.

Dela de mogna körsbärstomaterna i halv.

Hacka persiljebladen ganska grovt.

Hit kan du förbereda!

Koka upp räk- och musselfonden i en wokpanna.

Koka pastan halva tiden i vatten, sila den och håll över den i wokpannan.

Vänd pastan i den kokande fonden några minuter.

Tillsätt hälften av körsbärstomaterna.

Tillsätt hälften av sparrisknopporna.

Vänd ner i pastan.

Tillsätt hälften av musslorna och vänd ner.

Tillsätt resten av musslorna, alla räkorna, resten av sparrisen och körsbärstomaterna.

Tillsätt vatten, fond eller vitt vin. Vätskan får inte koka bort! Då blir pastan kletig och tråkig. Kolla hela tiden!

Sätt på lock i ca 2 minuter så att allt blir varmt men räkorna inte blir stabbiga.

Strö den hackade persiljan över och servera grovhyvlade parmesanosten till.

## Vinkokta musslor:

1 kg färsk blåmusslor

1 gul lök, finhackad

2 vitlöksklyftor, finhackade

1/2 dl olivolja

1/2 dl hackad persilja

4 dl vitt torrt vin

Skrubba musslorna (om det behövs). Tag bort ev skägg. Kasta de trasiga och de som inte sluter sig om man knackar försiktigt på skalet med t.ex. en tesked.

Fräs lök och vitlök lätt i olivoljan i en stor gryta (så musslorna får gott om plats).

I med persiljan och vinet. Koka upp.

I med musslorna och lägg på lock. Koka i några minuter tills musslorna öppnat sig. Skaka om ett par gånger under tiden.

Plocka upp musslorna med en hålslev och kasta de som inte öppnat sig.

Sila och spara fonden. Kyl musslorna snabbt om de inte skall användas direkt.

## Räkfond:

Skalen från ett kg färskräkor

1/2 gul lök, finhackad

1 vitlöksklyfta, finhackad

1 msk tomatpuré

1/2 dl olivolja

3 dl vitt vin

2 dl vatten

ev 2 msk konjak

Fräs lök och vitlök lätt i olivoljan. Tillsätt räkskalen och tomatpuré och fräs ett par minuter.

Tillsätt ev konjak och rör om.

Tillsätt vin och låt koka upp och koka några minuter.

Tillsätt vatten och låt koka 5 minuter.

Sätt på lock och låt stå ca 1 timma.

Sila av och pressa ur skalerna all vätska.

Kyl den silade fonden och spara.

# Linguine del veterinario

Min kommentar:

En underbart vacker och smakrik rätt som kan varieras mycket.. Inspirationen hämtad från Amalfi och Spagetti alle Vongole men med svenska råvaror.

Har man bråttom kan man köpa färdig koncentrerad skaldjursfond, frysta färdigkokta blåmusslor och handskalade räkor i lag.

Förstärk i så fall fonden med att fräsa upp finhackad gul lök och vitlök och tillsätt vitt vin.

Servera med ett gott vitt vin t.ex. Ch.Bonnet (4151)  
Lycka till!