



Scampi och blåmusslor med pasta



Denna läckra rätt går bra att tillaga ute på Muurikkan, men även i en stekpanna/traktörpanna.

Ingredienser (4 portioner)

- 600 gr Scampi (eller 600 gr skalade färska räkor om du föredrar det)
- 500 gr färska Blåmusslor
- 1 paket Pasta - Linguine (vi har den allra finaste Linguine pastan i vår butik – Rustichella DÁbruzzo Linguine 😊)
- 2st finhackad schalottenlök
- Pepparmix (en påse med olika chilisorter med olika styrka – En halv röd, en halv gul och en grön chili som finhackas)
- Solmogna cocktailtomater på burk (vi har olika varianter-direktimporterade från norra Italien i butiken 😊)
- 3 st finhackade/pressade vitlökar
- 2 dl vitt vin
- Olivolja
- Salt och peppar efter smak
- 1 knippe Persilja



Så här gör du!

- 1) Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
- 2) Koka blåmusslorna i saltat vatten tills de har öppnat sig.
- 3) Häll i olivoljan i din Muurikka/traktörpanna och fräs schalottenlök, vitlök och chilin tillsammans.
- 4) Tillsätt scampi och fräs en stund (om du har färska räkor tillsätt dem i slutet istället- annars kan de lätt bli sega)
- 5) Häll på körsbärstomaterna, vitvin och salta och peppra efter smak.
- 6) Låt puttra en stund och lägg i blåmusslorna (tillsätt nu färska räkor om du har det)
- 7) Tillsätt den kokta pastan och toppa med massor av persilja
- 8) NJUT! Helt galet gott!