

*"Den her ret har en særlig plads i mit hjerte.
Når jeg er glad, når jeg er ked af det, når jeg er
syg, laver jeg altid spaghetti al pomodoro. Den
bringer minder frem om min barndom i Italien.
Derudover smager det bare pissegodt!"*



Fotograf: Kasper Kristoffersen

SPAGHETTI AL POMODORO

fra bogen GRAZIANO trattoria - bottega - famiglia

INGREDIENSER

(5 portioner)

- 2 dåser flåede San Marzano tomater, eller 8 solmodne tomater (blancheret og uden skin)
- Ekstra jomfru olivenolie
- 2 fed hvidløg
- En håndfuld frisk basilikum
- 500 g spaghetti
- Parmigiano Reggiano (eller en god, moden parmesan)
- Salt og sukker efter smag

FREMGANGSMÅDE

1. Forbered tomaterne: Smuldr de flåede San Marzano tomater med hænderne, så de går i små stykker. Du kan også bruge en gaffel, hvis du vil have lidt mere kontrol over størrelsen på stykkerne.

2. Lav tomatsaucen: Varm olivenolien op i en gryde på middelhøj varme. Når olien er varm, tilsæt de let knuste hvidløgsfed og lad dem stege, indtil de er let gyldne. Fjern hvidløget, så de ikke brænder. Tilsæt de smuldrede tomater og lad det hele koge i 15-20 minutter ved middel til lav varme. Smag til med salt og en lille smule sukker for at balancere tomaternes syre. Hvis saucen begynder at brænde fast, kan du tilsætte lidt grøntsagsfond eller vand. Jo mere du koger den ind, jo mere intens bliver den i smagen, her er det altid vigtigt at røre, så den ikke brænder på.

3. Kog pastaen: Start med at sætte en stor gryde med vand over at koge. Tilsæt rigeligt med salt, så vandet smager som havvand. Når vandet koger, tilsæt spaghetti og kog den, så den er al dente – gerne 12 minutter mindre end pakken foreskriver, da pastaen skal videre i saucen.

4. Kombiner pasta og sauce: Når pastaen næsten er færdigkogt, hæld den direkte i gryden med tomaterne og basilikum og rør rundt. Brug lidt af pastavandet, hvis du vil have en mere cremet sauce. Lad pastaen simre sammen med saucen i et minut eller to, så smagene virkelig kan blande sig.

5. Anret og server: Når pastaen er godt blandet med saucen, anret den på varme tallerkener. Top med frisk revet Parmigiano Reggiano og et par friske basilikumblade. Drizzle gerne lidt ekstra olivenolie over for ekstra smag og glans.

Spaghetti al pomodoro er perfekt til de dage, hvor du har lyst til noget hurtigt, men stadig fyldt med den smag, der får dig til at føle, at du sidder på en terrasse i Rom eller Firenze. Med den rette balance mellem tomater, hvidløg og olivenolie, bliver det til en pasta, du sagtens kan spise flere gange om ugen uden at blive træt af den.