

EXTRARECEPT DARLING PASTA

resträtter, sidedishes och annat gott

Darling pasta är min personliga kärleksförklaring till pasta och allt vad det innefattar. En kärleksförklaring till rätterna som passar till varje tillfälle i livet, stort som litet och som förgyller varje dag.

I det här häftet hittar du tio rätter att komplettera boken med – och inte på vilket sätt som helst utan här i finns rätterna som du kan göra på rester från *Darling pasta*, eller helt från grunden. Du hittar också goda rätter att servera vid sidan av, genomgående smakrika för att komplettera huvudrätterna.



ROSTAD TOMATSOPPA MED PASTA

En mustig tomatsoppa som sköter sig själv i ugnen och är ett utmärkt sätt att använda upp överbliven pasta på. Vitlöksklyftorna som bakas med tomaterna blir söta och aromatiska och ger soppan djup. En klassisk rätt som passar stor som liten!

INGREDIENSER (4 portioner)

1,4 kilo tomater, delade i kvartar
5 vitlöksklyftor, hela skalade
0,5 dl olivolja + mer till servering
1 dl vit balsamicovinäger
0,5 tsk chiliflakes
1 dl vatten
1 kruka basilika
250 g risoni eller annan kort pastasort
1 msk smör
2 mozzarellaostar
Salt och svartpeppar

Värm ugnen till 180°C varmluft.

Lägg tomatklyftor i en liten ugnform tillsammans med hela vitlöksklyftor och ringla över olivolja, balsamicovinäger, chiliflakes och generöst med salt och peppar. Rosta i ugnen i 45 minuter.

Mixa tomaterna tillsammans med basilikabladd och späd med lite nykokt vatten. Smaka av med salt och peppar och håll sedan varmt.

Koka pastan al dente och vänd ner lite smör. Skeda pasta i botten på varje skål, och håll sedan över tomatsoppa. Riv mozzarella i stora chunks och toppa soppan med. Avsluta med lite god olivolja ringlad över.



RÖD PESTOGRATÄNG MED KRONÄRTSKOCKA

Har du något kvar av den perfekta röda peston från *Darling Pasta*? Gör då denna urgoda gratäng! Men oroa dig inte, det går också bra med köpt pesto, det viktiga är att den kombineras med kronärtskockorna och parmesanen.

INGREDIENSER (4 portioner)

400 g rigatoni
2 dl röd pesto, enligt recept
i *Darling Pasta* s. 62
eller färdig köpt
1 burk marinerade
kronärtskockor på burk,
à 290 g
120 g parmesan, finriven
Salt och svartpeppar

Värm ugnen till 200°C.

Koka pastan al dente och häll av. Rör ut pasta med peston och blanda med väl avrunna kronärtskockor. Smaka av med salt och peppar. Lägg hälften av pastan i en lite mindre ugnform och fördela hälften av parmesanen över. Toppa med resterande pasta och sista parmesanen.

Gratinera i ugnen i 20 minuter, och avsluta med att sätta på grillfunktionen för att få ett krispigt täcke.



PASTA FRITTATA

Den här rätten är en klassisk streetfood-rätt från Italien och även om man kanske tycker det är ett annorlunda sätt att använda överbliven spaghetti på går jag i god för att det är otroligt gott!

INGREDIENSER (4 portioner)

6 ägg
100 g parmesan, finriven
+ mer till servering
3 schalottenlökar, skivade
200 g kokt kall spaghetti
2 msk olivolja
2 msk bladpersilja, fint hackad
Salt och svartpeppar

Vispa samman ägg med finriven parmesan och vänd ner skivad lök och kokt kall pasta. Blanda väl och salta och peppra ordentligt.

Värm olivolja i en lite mindre stekpanna och häll i pastablandningen. Stek på medelvärme under lock tills äggen stelnat helt och undersidan är gyllene och krispig.

Vänd ur pannan och flippa frittatan så den krispiga sidan är överst. Toppa med mer parmesan och finhackad persilja och servera i tårtbitar.



KRÄMIG BURRATAGRATÄNG

Tomatsås gör jag ofta i stora omgångar och sparar i kylan eller frysen, perfekt när man bara vill slänga ihop någonting.

Den här gratängen blir fantastiskt krämig av burratan, tänk som den snabbaste av lasagne, så god vardagsmat.

INGREDIENSER (4 portioner)

400 g pasta, gärna truciolo
eller strozzapreti
1 sats tomatsås enligt recept
i *Darling Pasta* s. 94
3 burrataostar à 100 g
Salt och peppar

Värm ugnen till 180°C.

Mixa tomatsåsen slät och ställ åt sidan.

Koka pastan al dente och blanda väl med tomatsås, det går utmärkt att använda överbliven kall pasta också. Lägg 1/3 av pastan i botten på en ugnform och riv över 1 burrataost. Fortsätt varva pastan och burrataostar.

Gratinera i ugnen i 25 minuter tills du har en krämig mustig pastagrätäng.



KRISPIGA MAC N CHEESE-VÅFFLOR MED VÅRLÖK

De här våfflorna blir otroligt krispiga och smakrika, perfekt till en brunch eller lättare lunch tillsammans med en grönsallad. Det går bra att använda annan pasta än makaroner men jag rekommenderar verkligen att du använder en sort med lite stuns så den håller formen bra.

INGREDIENSER (4 portioner)

350 g makaroner av kraftigare
sort eller annan mycket
kort pastasort
200 g lagrad cheddar, riven
4 vårlökar, skivade
3 msk gräslök
Salt och svartpeppar

TILL SERVERING
gräddfil
krispig grönsallad

Koka makaronerna al dente och häll av.
Blanda ost, vårlök och gräslök i en stor bunke
och vänd ner pastan.

Värm ett våffeljärn och lägg i en puck av
pastan som du pressar ihop lite så blandningen
känns sammanhållen. Grädda på hög värme
tills våfflorna är djupt gyllene och mycket
krispiga.



SVAMP OCH RICOTTAPASTA

Den här rätten gör jag alltid om jag har överbliven rigatoni eller penne hemma, egentligen fungerar vilken typ av lite kraftigare pasta bra till den goda såsen. Att man använder både vin och ricotta gör att det blir friskt och inte alls tungt.

INGREDIENSER

(4 portioner)

400 g kraftig rörpasta
såsom rigatoni eller penne,
eller motsvarande mängd
färdigkokt
500 g blandad svamp,
exempelvis ostronskivling,
skogschampinjoner eller
trattkantareller
3 schalottenlökar, fint hackade
3 vitlöksklyftor, krossade och
fint hackade
2 dl vitt vin
200 g ricotta
1 msk svampfond
Zesten av 1 citron
0,5 dl bladpersilja, fint hackad
Olivolja
Salt och svartpeppar

Rensa, dela och riv svampen i mindre bitar.
Stek i en torr panna på hög värme tillsammans
med lite salt till all vätska kokat ur och lägg
sedan svampen åt sidan.

Ringla lite olivolja i samma panna som
svampen stekts i och fräs löken ett par minuter
tills den är genomskinlig. Rör i vitlöken och
stek ytterligare några minuter utan att det tar
färg. Vänd ner svampen.

Höj värmen och slå på vin och låt koka upp
hastigt. Sänk värmen till lägsta blanda ner
ricottan. Riv i merparten av citronzesten och
låt stå på lägsta värmen.

Koka pastan al dente och häll av. Rör ner
pastan i såsen låt koka ihop till en silkgig
sås. Rör ner persilja och servera med sista
citronzesten riven över.



VITLÖKSSTEKTA BÖNOR MED SARDELLER OCH PARMESAN

De här bönorna är det perfekta tillbehöret till tomatbaserade pastarätter. Sardellerna ger en fin och tydlig sälta som passar utmärkt till vitlöken. Vill du inte använda sardeller kan du ersätta det med vit miso som du rör ut i lite hett vatten först.

INGREDIENSER (4 portioner)

150 g haricot verts
150 g vaxbönor
2 msk olivolja
3 vitlöksklyftor, fint hackade
5–6 sardellfiléer
1 dl parmesan fint hyvlad
Salt och svartpeppar

Skölj och trimma haricot verts och vaxbönor. Värm olivolja i en panna och stek bönorna på hög värme några minuter till de blivit lätt sotade men fortfarande är ordentligt krispiga. Sänk värmen och vänd ner vitlök och stek ett par minuter till vitlöken är aromatisk men inte tagit färg.

Finhacka sardellfillerna och vänd ner i pannan och rör runt tills det smälter lite.

Smaka av med salt och peppar och toppa med fint hyvlad parmesan.



ROSTAD BROCCOLI MED FÄRSKOST OCH BAKAD VITLÖK

Den här sidorätten fungerar både till tomatbaserade och gräddigare pastasorter men gör sig allra bäst om det inte är allt för kraftigt eftersom det är en ganska matig sidorätt.

INGREDIENSER (4 portioner)

1 hel vitlök, oskalad
1 tsk olivolja
300 g philadelphiaost
Zesten av 1 citron
1/2 tsk vitlökspulver
2 broccolihuvuden
Olivolja
Salt och svartpeppar

Värm ugnen till 175°C.

Gnugga vitlöken så det allra papprigaste i skalet försvinner men behåll resten.

Skär av toppen av hela vitlöken och lägg den hel i en form. Ringla över lite olivolja och salt. Baka i 30 minuter till vitlöksklyftorna är mjuka som smör. Låt svalna lite och lyft sedan ut klyftorna med en liten gaffel. Mosa till en fin pasta och blanda med philadelphiaost och smaka av med citronzest, vitlökspulver, salt och peppar.

Trimma botten på broccolins stam och skär i skivor. Råstek broccoli i lite olivolja tillsammans med salt på ganska hög värme i ca 7–8 minuter. Den ska fortfarande ha krisp kvar och samtidigt bli fint sotad.

Skeda upp färskost på ett fat och toppa med broccoli. Riv över citronzest och avsluta med nymalen peppar.



UGNSBAKADE GULBETOR MED FETAOST

Det här är en otroligt god och höstlig sidosätt,
perfekt till exempelvis belugalinsragun i *Darling Pasta*.

Det går bra att göra rätten med vanliga rödbetor
också men då kommer fetaosten färgas kraftigt rosa.

INGREDIENSER (4 portioner)

1 kg små gulbetor
3 msk olivolja + mer till servering
Flingsalt och peppar
300 g fetaost

Värm ugnen till 180°C varmluft.

Skrubba hela gulbetor rena och och trimma.
Lägg hela gulbetor i en ugnform och gnid in
i olivolja tillsammans med salt och peppar.
Baka i ugnen i minst 1 timme, lite beroende
på betornas storlek.

Ta ut ur ugnen och låt svalna så pass mycket
att du kan hantera dem. Gnid av det yttersta
skalet på gulbetorna och släng. Dela gulbetorna
i chunks, jag tycker det är vackrast att göra för
hand istället för att skära med kniv. Bryt fetaost
i bitar och varva med gulbetor.

Avsluta med att drizzla över lite olivolja. Toppa
betorna med lite flingsalt.



KRONÄRTSKOCKOR MED MOZZARELLA OCH CITRON

Den här sidosrätten passar till nästan alla pastarätter såväl som på en ostrbricka eller till ett förplock. Det är viktigt med citronen för att bryta mot allt det milda, det gör rätten fräsch och härlig!

INGREDIENSER (4 portioner)

400 g marinerade
kronärtskockor i olja,
gärna hela med stam
250 g buffelmozzarella
1 citron, zest och saft
3 msk olivolja
Flingsalt och svartpeppar

Häll av kronärtskockorna och dela i kvartar.
Lägg upp på ett fat och riv stora bitar
mozzarella över.

Riv zesten av hela citronen och lägg åt sidan.
Pressa saften ur halva citronen och vispa ihop
med olivolja, salt och peppar.

Ringla över kronärtskockorna och mozzarellan
och strö sedan citronzesten över.

