



Pasta med 'nduja og burrata

Ingredients

- ♥ 3 ss olivenolje
- ♥ 1 løk
- ♥ 3 fedd hvitløk
- ♥ 50 g 'nduja (se tips)
- ♥ 2 ss tomatpuré
- ♥ 400 g tomatpassata (se tips)
- ♥ 100 g parmesan (se tips)
- ♥ 400 g pasta (se tips)
- ♥ kvernet salt og pepper

Ovnsbakte tomater i hvitløksolje:

- ♥ 200 g cherrytomater
- ♥ 5 fedd hvitløk
- ♥ frisk eller tørket timian
- ♥ 1 dl olivenolje
- ♥ kvernet salt og pepper

Servering:

- ♥ 2 burrata
- ♥ revet parmesan

Instructions

Ovnsbakte tomater i hvitløksolje (se eget innlegg [HER](#)):

Start gjerne med å gjøre klar de ovnsbakte tomatene siden de tar lengst tid lage. Finn frem cherrytomater.



Del tomatene på midten og ha dem i en liten, ildfast form. Tilsett hakkede hvitløksfedd, frisk eller tørket timian, olivenolje og kvern over salt og pepper.

Sett formen midt i ovnen ved 180°C og la tomatene ovnsbakes i oljen i ca. 30 minutter.

Ta tomatene ut av ovnen når du ser at de har klappet sammen og blandet seg godt med oljen.

Pasta med 'nduja og burrata:

Ha olje i en panne og tilsett fint hakket løk og hvitløk. La dette steke på middels varme i et par minutter, til løken blir gyllen. Tilsett 'nduja og la den varmes i pannen sammen med løken mens du rører forsiktig. Du vil se at pølsen langsomt smelter.

Tilsett tomatpuré. Ha i passata (tomatsausen, se tips) og la sausen småkoke i noen minutter. Smak til sausen med kvernet salt og pepper (og eventuelt litt mer 'nduja, se tips).

På dette tidspunktet kan det passe bra å sette pastaen på koking i rikelig, godt saltet vann. Koketiden avhenger av hvilken type pasta du bruker, så følg anvisningen på pakningen. Når pastaen er kokt *al dente*, setter du til side noen desiliter av pastavannet før du heller ut resten.

Riv parmesan (se tips) og ha osten i tomat-sausen. Tilsett ca. 1 dl pastavann og la sausen småkoke slik at osten smelter inn i sausen. Juster eventuelt tykkelsen på sausen med litt mer pastavann.

Vend kokt pasta sammen med tomat-sausen.

Ved servering topper du pastaretten med ovnsbakte cherrytomater (og husk å ta med noe av den gode oljen som cherrytomatene ligger i), revet parmesan og en halv eller hel burrata. ☐☐

Tips

♥ **'Nduja** har blitt stadig mer populært og fås nå kjøpt i mange av de store matvarebutikkene, i tillegg til delikatesseforretninger og matmarkeder. Merk at det varierer ganske mye hvor sterk 'nduja-pølsen er, så smak deg til hvor mye du vil ha. Jeg brukte her kun 50 gram, som er nokså lite, men jeg synes likevel tomat-sausen ble sterk nok. Du kan øke mengden opp til det dobbelte hvis du har en mildere

'nduja-pølse eller hvis du liker at sausen er sterk.

♥ Bruk ferskrevet **parmesan**. Det gir mye bedre smak enn parmesan som kjøpes ferdigrevet. Her rev jeg parmesan i en liten food processor.

♥ Du kan bruke hvilken som helst type pasta. Jeg synes det er gøy å bruke forskjellige pastavarianter, og brukte her som sagt *fusilli lunghi col buco*. Smaken blir den samme uansett hva du velger.

♥ **Passata** er en ren tomatsaus som er ferdig most og tyknet (kjøpes vanligvis på glassflaske). Du kan alternativt bruke 1 boks (400 g) hermetiske, finhakkede tomater, som du kjører sammen til en glatt mos med en stavmikser. Bruk i så fall helst hermetiske tomater av god kvalitet (gjerne San Marzano-tomater). Hvis du bruker mer ordinær type hermetiske tomater, kan det vært lurt å tilsette en liten teskje sukker i sausen siden tomatene da er litt mindre søte.

♥ **Burrata** er en italiensk ferskost som består av fast mozzarella som fylles med en kremete ostemasse som lages av revet, fersk mozzarella og fløte (fyllet kalles for "*stracciatella*"). På samme måte som fersk mozzarella, ligger burrata i lettsaltet vann når du kjøper den. Se flere oppskrifter med Burrata [HER](#).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/24601>