Pasta med 'nduja og burrata



Ingredienser

♥ 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

Fremgangsmåte

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 tomatsausen. 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 tomatsausen.

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 tomatsausen 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pasta-med-nduja-og-burrata