Mafaldine alla napoletana (Pasta med tomat- og ricottasaus)



Ingredienser

Pasta med tomat- og ricottasaus:
♥ 400 g mafaldine (eller annen båndpasta, se tips)
♥ 1 løk
♥ 2 ss olivenolje
♥ 800 g hermetiske cherrytomater (se tips)
♥ 250 g ricotta
♥ 50 parmesan
♥ en neve fersk basilikum
♥ salt og kvernet pepper

Stracciatella:
♥ 1 mozzarella (se tips)
♥ 4 ss kremfløte
♥ en klype flaksalt

Fremgangsmåte

Start med å gjøre klar stracciatella:
Hell av vannet fra mozzarellaen. Riv osten i biter og ha i en skål. Tilsett kremfløten og flaksalt. Bland godt med en gaffel.

Dekk til skålen med plastfolie og sett i kjøleskapet i minst 1 time, og gjerne lenger.

La stracciatellaen stå i romtemperatur i 30 minutter før servering. Fjern plastfolien og rør gjennom stracciatellaen.

Pasta med tomat- og ricottasaus:
Kutt opp løk og ha i en dyp stekepanne sammen med olivenolje. La løken steke på middels varme til den er gyllen og myk.

Tilsett hermetiske cherrytomater og frisk basilikum. Varm opp og knus cherrytomatene forsiktig med stekespaden.

La sausen småkoke i ca. 15 minutter. Tomatsausen skal bli tykk og chunky.

Kok pasta *al dente* i godt saltet vann, som angitt på pakningen.

Ta til side ca. 2 dl av tomatsausen.

Ha ricotta i resten av tomatsausen. Smak til med kvernet salt og pepper.

Vend så i den kokte pastaen og ca. 1 dl av pastavannet (juster med mengde pastavann til passe konsistens på sausen). La pastaen småkoke sammen med pastasausen et lite minutt, slik at pastaen trekker til seg smaken av den gode tomatsausen.

Servering:
Server pastaen varm og nylaget.

Topp med en stor skje av tomatsausen som du har satt til side, og deretter en stor skje stracciatella.

Riv over parmesan og pynt med frisk basilikum.

Tips

♥ **Mafaldine** kalles også for "*manfredi*" og fås kjøpt i velassorterte matbutikker, eller på nett, se **HER**. Du kan alternativt bruke annen båndpasta, som *tagliatelle*, *fettuccine* eller brede *pappardelle*.

♥ Når man lager Salsa alla napoletana er det essensielt at man bruker hermetiske tomater av god kvalitet. Bruk San Marzano-tomater eller cherrytomater som jeg har brukt her.

♥ Fersk mozzarella er formet som kuler og fås kjøpt i poser der ostekulene ligger i lake (à 125 gram hver). I stedet for å toppe med hjemmelaget stracciatella, kan du toppe hver porsjon med en halv burrata.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mafaldine-alla-napoletana-pasta-med-tomat-og-ricottasaus