



Linguine med musslor

Ingredienser 4 personer

500 g	linguinepasta, färsk
1 kg	blåmusslor
1 st	schalottenlök
2 st	vitlösklyftor
2 st	bladpersilja, knippor
1 st	röd chili, t ex spansk peppar
0,5 dl	olivolja
1 dl	mineralvatten
1 dl	torrt vin, vitt
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
0,5 st	citron

Tillagning

Linguine är smala pastaband som kan ersättas med tunn spaghetti.

1. Skrapa musslorna under rinnande kallt vatten. Kasta öppna musslor som inte stänger sig när man knackar dem i bänken.
2. Finhacka schalottenlök, vitlök och bladpersilja. Kärna ur, skär bort de vita innerväggarna och finhacka chilin.
3. Fräs lök, vitlök och chili i oljan i en gryta 2–3 min.
4. Tillsätt vatten, vin, salt, peppar och persilja och låt koka upp.
5. Tillsätt musslorna och sjud ca 5 min under lock. Kasta bort musslor som inte öppnat sig.
6. Koka pastan i rikligt med lättsaltat vatten enligt förpackningens anvisning. Servera musslorna genast med nykokt pasta, citronklyftor och bröd. I