

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

PANKO- & GREMOLATASMÖRGRATINERADE SCAMPI MED TAGLIATELLE



4 personer:

- 20 stora råa räkor med skal (ASC-märkta)
- 4 portioner tagliatelle, egengjord eller färdigköpt.
[Se recept på pasta här.](#) Pastan kokas i välsaltat vatten med en skädd olivolja.
- 2 msk olja att steka räkorna i.
- En nypa flingsalt

Gremolatasmör:

- 100 g smör
- 1 knippe persilja (minst 1 dl hackad)
- 2 pressade eller finhackade vitlöksklyftor
- Rivet skal från 1 citron
- 1 dl riven parmesanost
- 2 msk olivolja
- 1 krm salt
- 1 dl pankoströbröd

- 12 körsbärstomater

Gör så här:

1. Tina och skala räkorna men låt stjärtfenan sitta kvar. (blir som ett äthandtag och dessutom blir det snyggt). Låt räkorna torka på hushållspapper.
2. Gör du egen pasta så börjar du naturligtvis även med den. [Recept hittar du här.](#)

Gremolatasmör:

1. Hacka persiljan och finhacka vitlöken (du kan även pressa i vitlöken). Riv det yttersta på skalet från en väl tvättad citron.
2. Finriv parmesanosten.
3. Blanda persiljan, vitlöken, citronskalet och osten med det rumstempererade smöret.
4. Tillsätt en skvätt olivolja och en nypa salt.

Att servera till: Ett gott bröd

Räkorna, pastan och upplägget: (Nu går det undan!)

1. Sätt ugnen på grill (fullt spett!)
2. Koka pastan i välsaltat vatten + en skvätt olivolja. Egengjord tagliatelle kokas i max 2 minuter. Färdigköpt- följ anvisningar.
3. Stek räkorna hastigt (Max 30 sekunder på varje sida) i neutral olja i riktigt het panna. Strö över en nypa flingsalt. Lägg över räkorna i ugnsäker form.
4. Bred på 3/4 av gremolatan. Halvera tomater och lägg i formen. Strö en näve pankoströbröd över hela härligheten. In i ugnen och gratinera i 3-4 minuter.
5. Vänd ner pastan i stekpannan med resterande gremolata. Fördela pastan, räkorna och tomaterna på tallrikar eller uppläggningsfat. Ringla över det goda kryddsmöret från ugnformen över rätten. Servera genast.

Ett gott bröd till är inte fel.