

Паста з мідіями і томатами

Паста з мідіями та томатами - це класичний рецепт середземноморської кухні.

Страва, де соус зі свіжих помідорів й петрушки підсилює смак мідій.

Цю страву надзвичайно люблять в регіоні Апулія, Італія, навіть спеціально готують для кожного туриста. Для її приготування часто використовують свіжо-приготовану домашню пасту Cavatelli, вона є візиткою цього регіону. Можна також використати куплену Tubettini.

- 350 г пасты Tubettini або Cavatelli
- 1 кг свіжих мідій у панцирах
- 250 г помідорів чері або іншого сорту
- 3 столових ложки олії
- 1-2 зубчики часнику
- сіль, перець
- дрібка посіченої петрушки

Промити у декількох водах мідії та залишити їх на деякий час у воді.

Тим часом помідори обдати кип'ятком, зняти з них шкірку та розрізати: якщо чері – на половинки, а якщо більші, то на четвертинки.

Зубчики часнику дрібно посікти. У каструлю влити олію й на малому вогні декількох секунд обсмажити посічений часник.

Додати у каструлю приготовані помідори та тушкувати 15 хв.

У той час, поки тушкуються помідори, тонким ножом відкрити панцери мідій та якомога обережніше вийняти м'ясо мідій так, щоб не пошкодити його будови і зберегти його морський сік. 10 мідій залишити цілими. М'ясо мідій з власним соком та відкладені цілі мідії додати до тушкованих помідорів і готувати ще 15 хв. Поперчити свіжозмеленим перцем, трішки підсолити. Додати посічену петрушку.

Відварити пасту відповідно до часу вказаного на упаковці, відцідити та покласти у соус, перемішати. Перед тим, як подавати до столу, бажано знову притрусити порізаною свіжою петрушкою.

Цю пасту з мідіями і томатами зручніше їсти ложкою.













