



Спагети с миди, фенел и узо

4 порции

СЪСТАВКИ

500 г **спагети**
1,5 кг **миди** с черупките (или 350 г замразени миди без черупки)
½-1 глава фенел, ситно нарязан
1 средно голяма глава червен лук, нарязана
1 зелена островърха чушка, нарязана на ивици
1 скилидка чесън, нарязана на ситно или счукана
¼ прясна ситно нарязана червена чушка чили или ½ ч. л. люспи чили
3 – 4 бр. звездовиден анасон
300 г нарязани домати (от кутия)
10 – 15 чери домати с различен цвят, разрязани наполовина
3 ч. л. плосколистен магданоз, ситно нарязан
50 мл **узо**
40 мл гръцки зехтин „върджин“
сол, пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Почистете мидите от черупките и отстранете „брадичките“. Поставете ги в голяма тенджерата с дълга дръжка, пълна на 1 см с вряща вода. Варете 3 – 4 минути, така че мидите да се отворят и да ароматизират тенджерата с морската вода, останала в тях. Извадете мидите и ги поставете в купа. Прецедете водата от купата, за да се отстрани евентуално останалия пясък, след което я изсипете в тенджерата с дълга дръжка, в която ще варите пастата, като оставите около 150 мл, които ще бъдат добавени към соса по-късно.

Започнете да приготвяте соса, като сотирате в зехтин в голям тиган чушките, чесъна, лука и фенела. Добавете звездовидния анасон и люспите чили и разбъркайте. След пет минути, когато зеленчуците започнат да омекват, добавете 150 мл вода от мидите, след това чери домати и нарязаните домати, солта и пипера и разбъркайте. Оставете соса да къкри и постепенно намалете температурата.

Добавете достатъчно вода в тенджерата с дълга дръжка, в която вече има вода от мидите, за да сварите пастата. Оставете да заври и изчакайте, докато сосът е почти готов за добавяне на солта и пастата.

Извадете повечето от мидите от черупките им, като оставите само 10 – 15 в черупките за декориране, и ги добавете към соса. Изсипете узото и фламбуирайте. Смесете пастата със соса и добавете магданоза.