



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Steinsoppcarbonara med squash og salsicciaboller, toppet med pangrattato

Linguine

200 g pasta

Pangrattato

½ stk sitron

½-1 stk hvitløksfedd

½ bunt bladpersille

50 g panering

Squash og salsicciaboller

1 stk squash

300 g salsicciadeig

Carbonarasaus

1 stk Grana Padano

150 g lett crème fraîche

1 pakke soppulver

🏠 1 stk egg

🏠 ½-1 dl pastavann

🏠 olje

🏠 smør

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på omtrent 1 dl av pastavannet når du siler vannet av den ferdigkokte pastaen, og ha pastaen tilbake i kjelen.
- 2 Pangrattato:** Skyll og tørk sitronen, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Skrell og finhakk hvitløken. Skyll og finhakk persillen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek paneringen i 2-3 minutter, til den er gyllen og sprø. Tilsett skallet fra sitronen, hvitløken og persillen, og stek videre i 30 sekunder. Ha pangrattatoen over i en serveringsskål.
- 3 Squash og salsicciaboller:** Skyll og kutt squashen i biter på omtrent 1,5 x 1,5 cm. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek squashen i omtrent 3 minutter. Ha squashen over på en tallerken.
- 4 Squash og salsicciaboller, fortsettelse:** Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Klipp hull på hjørnet av pakken med salsicciadeigen, og klem ut små kjøttboller i pannen. Stek kjøttbollene i omtrent 5 minutter, eller til de er gjennomstekte. Krydre squashen med salt og pepper, og bland dem med kjøttbollene.
- 5 Carbonarasaus:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Bland osten, crème fraîche, soppulveret, 1 egg og litt salt og pepper i et desilitermål. Pisk det hele til en jevn masse.
- 6 Carbonarasaus, fortsettelse:** Ha den ferdigstekte squashen og salsicciabollene over i kjelen med pastaen, og vend inn carbonarasausen. Varm steinsoppcarbonaraen forsiktig opp på middels varme, i et par minutter. Spe på med litt av pastavannet, til retten har ønsket konsistens.
- 7 Servering:** Topp retten med pangrattatoen.