



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mezze maniche con ragù di salsiccia - pasta med salsiccia, tomat och parmesan

Ragù di salsiccia

Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta

- Olivolja ½ msk
- Salsicciafärs 250 g
- Tomatpuré ½ förp
- Vitvinsvinäger 1 tsk
- Kons. körsbärstomater 1 förp
- Vatten 1 dl
- Socker 2 krm
- Torkad oregano 2 tsk
- Tomat 2 st

Till servering

Mezze maniche rigate
200 g
Ruccola 30 g
Parmesanost 1 bit

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Socker,
Svartpeppar, Vatten,
Vitvinsvinäger

1. Koka mezze maniche rigate enligt anvisning på förpackningen.
2. **Ragù di salsiccia:** Finhacka gul lök och vitlök. Hetta upp olivolja i en stekpanna och bryn salsicciafärs ca 2 min. Hacka sönder färsen med en stekspade. Tillsätt lök och vitlök. Fräs ytterligare ca 2 min.
3. Rör ner tomatpuré, vitvinsvinäger, konserverade körsbärstomater, vatten, socker, torkad oregano och lite nymald svartpeppar. Sjud ca 5 min. Smaka av med salt.
4. Tärna tomat. Häll av pastan och blanda med ragù di salsiccia och tomat. Servera med ruccola och riv parmesan över.