



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gräddig tomat- och salviapasta med fläskfärs och rucola

Pastasås

Tomat 2 st
 Salvia 10 g
 Fläskfärs 250 g
 ● Salt ½ tsk
 Peppar- och fänkålsmix
 ½ förp
 Tomatsås 1 förp
 Vispgrädd ½ dl

Till servering

Mezze maniche rigate
 200 g
 Rucola 30 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Koka mezze maniche enligt anvisning på förpackningen.
2. **Pastasås:** Tärna tomat grovt. Strimla salvia. Hetta upp lite olja i en stekpanna med höga kanter. Bryn fläskfärs ca 3 min, krydda med salt och peppar- och fänkålsmix. Blanda ner tomater, tomatås och grädd i stekpannan. Koka ca 5 min. Tillsätt salvian.
3. Häll av pastan och blanda med pastasåsen. Toppa med rucola och servera direkt.