



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Pasta casarecce og salsicciadeig i fløtesaus med brokkoli, spinat og Grana padano

Pasta casarecce

200 g pasta

Salsicciadeig og grønnsaker i fløtesaus

1 stk brokkoli

1 stk gul løk

50 g spinat

275 g salsicciadeig

150 g matfløte

Topping

1 stk Grana Padano

🏠 olje

🏠 salt

1 Pasta casarecce: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2 Salsicciakjøttdeig og grønnsaker i fløtesaus: Del brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Skrell og grovhakk løken. Skyll spinaten.

3 Salsicciakjøttdeig og grønnsaker i fløtesaus, fortsettelse: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek salsicciadeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe (se tips). Del kjøttet i mindre biter, og ha i løken. Stek videre i 3–4 minutter, til kjøttet er gjennomstekt og løken er gyllen. Ha det over i en skål. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek brokkolien i 3–4 minutter. Krydre med litt salt. Ha kjøttblandingen tilbake i stekepannen, og tilsett fløten og spinaten. Kok opp.

4 Topping: Finriv Grana Padano osten over retten ved servering.

Tips fra kokken: Du kan lage små kjøttboller av salsicciadeigen ved å klippe av et hjørne av pakken og klemme ut små boller direkte i stekepannen.