



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta med ragu på svinekjaker med spinat, paprika, sopp og Grana Padano

Mezze Maniche

200 g pasta

½ ss smør* ^B

Ragu på svinekjaker med spinat

1 stk gul løk

50 g spinat

1 pakke tomatpuré

1 pakke oksebuljong

300 g svinekjaker

1 dl vann ^B

Pannestekt paprika og sopp

1 stk rød paprika

100 g aromasopp

Tilbehør

1 stk Grana Padano

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Mezze Maniche: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. Ragu på svinekjaker med spinat: Skrell og grovhakk løken, og skyll spinaten. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 2 minutter, eller til den er blank. Tilsett tomatpuréen, og stek videre i 2 minutter.

3. Ragu på svinekjaker med spinat, fortsettelse: Ha i oksebuljongen, svinekjakene, kraften fra pakken og 1 dl vann. Kok det hele i omtrent 10 minutter, eller til væsken er godt kokt inn. Riv svinekjakene i mindre biter med to gafler, og smak til med salt og pepper. Vend inn spinaten rett før servering.

4. Pannestekt paprika og sopp: Skyll paprikaen, og børst soppen fri for jord. Kutt paprikaen i store terninger, og soppen i to. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek paprikaen og soppen i 3–4 minutter. Krydre med salt og pepper.

5. Mezze Maniche, fortsettelse: Sil vannet av pastaen, og vend inn ½ ss smør.

6. Tilbehør: Finriv Grana Padano-osten over retten ved servering.



TIPS!

Topp gjerne pastaen med forskjellige friske urter hvis du har det tilgjengelig.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernåvennlig alternativ