



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta alla Norcina - Kremet salsicciapasta med aromasopp og trøffelolje

## Pasta alla Norcina

200 g mezze maniche  
1 stk gul løk  
1 stk hvitløksfedd  
100 g aromasopp  
275 g salsicciadeig  
1 pakke kokestabil matfløte  
½ pose hvitvinseddik 15ml  
1 dl kokevann <sup>B</sup>

## Insalata verde

1 stk rødløk  
75 g Mamma Mia salatblanding  
1 stk sitron  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Servering

1 pakke trøffelolje  
1 pakke Grana Padano

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Kok opp rikelig med lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Pasta alla Norcina:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Skrell og finhakk løken og hvitløken. Børst vekk eventuelle jordrester fra soppen, og kutt dem i skiver.
3. **Pasta alla Norcina, fortsettelse:** Varm opp en gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 2 minutter på hver side, eller til den har en gyllen stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og vend inn løken, hvitløken og soppen. Stek det hele videre i 3 minutter. Tilsett ½ pose hvitvinseddik, matfløten og øs over omtrent 1 dl av pastavannet fra punkt 2. Kok opp, og la det hele småkoke til resten av retten er klar.
4. **Insalata verde:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Vend løken sammen med salaten og 1 ss olivenolje i en bolle, og smak til med saft fra sitronen, salt og pepper.
5. **Servering:** Finriv Grana Padanoen på et rivjern, og vend osten og den ferdigkokte pastaen inn i den kremede salsicciagryten. Spe eventuelt med litt mer vann til ønsket konsistens. Smak til med trøffeloljen, salt og pepper.