



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

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

### Ragù di salsiccia

Gul lök 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
● Olivolja ½ msk  
Salsicciafärs 250 g  
Tomatpuré ½ förp  
Vitvinsvinäger 15ml ⅓  
påse  
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

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 parmesean över.