



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta alla Norcina - Gräddig salsicciapasta med skogschampinjoner och tryffelolja

Pasta alla Norcina

Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Skogschampinjoner 100 g
Salsicciafärs 250 g
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
● Vatten 1½ dl
Vispgrädde ½ dl

Insalata verde

Rödlök 1 st
Mixsallad 50 g
Citron ½ st

Till servering

Mezze maniche rigate 200 g
Parmesanost 1 bit
Tryffelolja ½ förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelser:** Skiva rödlök tunt. Finhacka gul lök och vitlök. Skiva skogschampinjoner.
3. Koka mezze maniche enligt angivelse på förpackningen.
4. **Pasta alla Norcina:** Hetta upp lite olja i en stekpanna och bryn salsicciafärs ca 2 min. Tillsätt svampen, den hackade gula löken och vitlöken, fräs ytterligare ca 3 min.
5. Tillsätt vitvinsvinäger, vatten och vispgrädde. Låt sjuda ca 2 min.
6. **Insalata verde:** Lägg mixsallad i en skål och blanda med rödlöken. Dressa med lite pressad citronsaft, olivolja, lite salt och nymald svartpeppar.
7. Häll av pastan men spara ca 1 dl pastavatten innan du häller av.
8. Finriv parmesanost. Vänd ihop pasta, pastasås, tryffelolja, nymald svartpeppar och riven parmesan. Rör till krämig konsistens. Späd eventuellt med lite sparad pastavatten. Smaka av med salt och eventuellt mer tryffelolja.
9. Servera pasta alla Norcina med insalata verde.