



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta med pesto og kjøttboller, brokkoli, rødløk og Grana Padano

Pasta og grønnsaker

200 g mezze maniche
1 stk brokkoli
1 stk tomat
½–1 pakke pesto
1 stk Grana Padano

Kjøttboller og rødløk

1 stk rødløk
340 g kjøttboller med grønnsaker

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Pasta og grønnsaker: Tilbered pastaen som anvist på pakken. Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skyll og kutt tomaten i terninger. Ha brokkolien i vannet med pastaen når det gjenstår 3 minutter av koketiden. Hell vannet av den ferdigkokte pastaen og brokkolien.

2. Kjøttboller og rødløk: Skrell og kutt rødløken i båter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i omtrent 4 minutter under omrøring, til de har fått en stekeskorpe. Tilsett løken og la det steke videre i 3–4 minutter.

3. Pasta og grønnsaker, fortsettelse: Vend pestoen inn i den ferdigkokte pastaen og brokkolien. Tilsett kjøttbollene og smak til med salt og pepper. Topp retten med tomatetteringene og finriv Grana Padanoen over til slutt.