



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Alt-i-ett pastagryte med chorizodeig, cherrytomater og grønnkål

## Alt-i-ett pastagryte

1 stk gul løk  
½–1 pakke cherrytomater  
75 g strimlet grønnkål  
275 g chorizodeig  
½–1 pakke tomatpuré  
200 g casarecce  
1 pakke hønsebuljong  
75 g lett crème fraîche  
4 dl vann <sup>B</sup>

## Topping

½–1 pakke revet Grande  
Premium  
½–1 pakke chiliflak

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Alt-i-ett pastagryte, forberedelse:** Skrell og grovhakk løken. Skyll cherrytomatene og grønnkålen.
- 2. Alt-i-ett pastagryte:** Varm opp en stor gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og chorizodeigen i 2–3 minutter, til løken er blank og kjøttet nesten er gjennomstekt. Rør inn tomatpureen, og la det steke i ett minutt til. Tilsett cherrytomatene, den ukokte pastaen, 4 dl vann og hønsebuljongen, og rør godt om.
- 3. Alt-i-ett pastagryte, fortsettelse:** Kok opp, og la det hele småkoke under lokk på lav varme i 15–18 minutter, til pastaen er kokt, men har litt tyggemotstand, og det meste av væsken har kokt inn. Rør om et par ganger underveis i koketiden, så pastaen ikke setter seg fast i bunnen av gryten. Vend inn crème fraîche og grønnkålen mot slutten av koketiden, og smak til med salt og pepper.
- 4. Topping:** Topp retten med den revne Grande Premium-osten og ønsket mengde av chiliflakene.