



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Alt-i-ett pastagryte med salsiccia, cherrytomater og spinat

Alt-i-ett pastagryte

1 stk sjalottløk
½–1 pakke cherrytomater
50 g spinat
275 g salsicciadeig
200 g pasta
1 pakke grønnsaksbuljong
75 g lett crème fraîche
4 dl vann ^B

Topping

½ pakke revet Grande Premium

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Alt-i-ett pastagryte, forberedelse:** Skrell og finhakk sjalottløken. Skyll cherrytomatene og spinaten.
- 2. Alt-i-ett pastagryte:** Varm opp en stor gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og salsicciadeigen i 3–4 minutter, til løken er blank og kjøttet nesten er gjennomstekt. Tilsett cherrytomatene, den ukokte pastaen, 4 dl vann og grønnsaksbuljongen, 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 et par ganger i gryten underveis i koketiden, så den ikke setter seg fast i bunnen. Vend inn crème fraîche og spinaten helt til slutt, og smak til med salt og pepper.
- 4. Topping:** Topp retten med den revne Grande Premium-osten.



TIPS!

Du kan også sette hele gryten i ovnen, og ovnsbake pastaen på 200 grader i 15–20 minutter.