



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ostegratinerte salsicciaboller i tomatsaus med pasta og ruccola

Kjøttboller i tomatsaus

275 g salsicciadeig
1 pakke maisstivelse
1 pakke tomatsaus
100 g revet ost
1 dl vann ^B

Pasta

200 g linguine

Grønn salat

30 g ruccola
1 stk tomat

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Kjøttboller i tomatsaus:** Ha kjøttdeigen i en bolle, og bland inn maisstivelsen. Form deigen til små runde kjøttboller (se tips). Ha kjøttbollene i en smurt ildfast form, hell over tomatsausen og 1 dl vann, og dryss over den revne osten. Stek kjøttbollene i ovnen i 12-15 minutter.
3. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
4. **Grønn salat:** Skyll og tørk ruccolaen og tomaten. Kutt tomaten i båter, og ha den og ruccolaen i en salatbolle. Drypp over litt olivenolje.



TIPS!

Ha kaldt vann på hendene når du skal forme kjøttbollene, det gjør arbeidet enklere. Hvis du ikke vil bruke hendene, kan du bruke to spiseskjeer. Stek gjerne kjøttbollene i en stekepanne i 2 minutter før du har dem i den ildfaste formen.