



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fullkornspenne med krämig salsicciafärs, svamp, ruccola och tomat

Pasta

Penne fullkorn 200 g

Krämig salsicciafärs

Gul lök 1 st
 Champinjoner 100 g
 Tomat 1 st
 Salsicciafärs 250 g
 Minifraiche 2 dl
 ● Vatten 1 dl
 Kycklingbuljong ½ påse

Topping

Ruccola 30 g
 Tanelli hårdost 1 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
 Vatten

- 1. Pasta:** Koka penne fullkorn enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Krämig salsicciafärs:** Grovhacka gul lök. Kvarta champinjoner. Tärna tomat. Hetta upp olja i en rymlig stekpanna. Stek salsicciafärs ca 4 min.
- 3.** Tillsätt gul lök och champinjoner, fräs ytterligare ca 3 min eller tills allt fått fin färg. Krydda med lite nymald svartpeppar.
- 4.** Tillsätt minifraiche, vatten och kycklingbuljong. Låt sjuda ca 2 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 5.** Blanda ner avhållt penne pasta tillsammans med tärnad tomat i stekpannan med salsicciafärsen.
- 6.** Toppa krämig salsicciafärspasta med ruccola. Riva över Tanelli hårdost vid servering.