



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta med salsicciadeig i crème fraîche-saus, stekt squash, tomat og ruccola

Pasta

200 g linguine

Stekt squash

1 stk squash

Salsicciadeig i crème fraîche-saus

1 stk gul løk

275 g salsicciadeig

150 g lett crème fraîche

1 pakke grønnsaksbuljong

½ dl vann ^B

Topping

1 stk tomat

60 g ruccola

1 stk Grana Padano

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Pasta: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. Stekt squash: Skyll og kutt squashen i omtrent 1 cm tykke skiver. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek squashskivene i 2-3 minutter på hver side. Krydre med salt og pepper, og ha squashen over på en tallerken.

3. Salsicciadeig i crème fraîche-saus: Skrell og kutt løken i små terninger. Ha litt ny olje i stekepannen, og skru opp til høy varme. Stek salsicciadeigen og løken i omtrent 5 minutter, til alt er godt stekt. Tilsett ½ dl vann, crème fraîche og buljongen, og kok det hele i omtrent 3 minutter, til sausen tykner litt. Smak til med salt og pepper.

4. Topping: Skyll og kutt tomaten i terninger biter. Skyll ruccolaen, og finriv Grana Padano-osten på et rivjern.



TIPS!

Lag en salat av den stekte squashen, tomaten og ruccolaen, og ha over litt god olivenolje.