



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Chorizokjøttboller i tomatsaus med pasta, rucola og Grana Padano

Pasta

200 g linguine

Tomatsaus

1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
1 stk gul paprika
1 boks hakkede tomater
1 pakke oregano
1 pakke hønsebuljong

Chorizokjøttboller

275 g chorizodeig

Tilbehør

30 g rucola
1 stk Grana Padano

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

sukker ^B

^B Basisvare

- 1. Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Tomatsaus:** Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skyll, rens og kutt paprikaen i terninger.
- 3. Tomatsaus, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek sjalottløken, hvitløken og paprikaen i 2–3 minutter. Tilsett de hakkede tomatene, oreganoen og hønsebuljongen, og la det hele koke i 5–6 minutter. Smak til med salt, pepper og sukker.
- 4. Chorizokjøttboller:** Form små kjøttboller av chorizodeigen. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 1–2 minutter på alle sider, til de har en jevn stekeskorpe. Ha kjøttbollene over i tomatsausen, og la dem småkoke på lav varme i 2–3 minutter.
- 5. Tilbehør:** Skyll rucolaen, og ha den i en serveringsskål. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Topp retten med rucolaen og osten ved servering.