



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Salsicciakjøttboller i tomat- og paprikasaus med pasta, ruccola og Grana Padano

## Pasta

200 g linguine

## Tomat- og paprikasaus

1 stk sjalottløk

½–1 stk hvitløksfedd

½–1 stk rød paprika

350 ml moste tomater

1 pakke oregano

1 pakke oksebuljong

## Salsicciakjøttboller

275 g salsicciadeig

## Tilbehør

60 g ruccola

1 stk Grana Padano

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

sukker <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Tomat- og paprikasaus:** Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skyll, rens og kutt paprikaen i terninger.
- 3. Tomat- og paprikasaus, 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 moste tomatene, oreganoen og buljongen, og la sausen koke i 5–6 minutter. Smak til med salt, pepper og sukker.
- 4. Salsicciakjøttboller:** Lag små kjøttboller av salsicciadeigen. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 1–2 minutter på hver side, til de får en jevn stekeskorpe. Ha kjøttbollene i tomatsausen, og la dem småkoke i sausen i 2–3 minutter.
- 5. Tilbehør:** Skyll ruccolaen i kaldt vann. Riv Grana Padano-osten på et rivjern, og topp pastaen med ruccolaen og osten ved servering.