



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Gräddig tomat- och salviapasta med fläskfärs och rucola

### Pastasås

Tomat 2 st  
Salvia 10 g  
Fläskfärs 250 g  
● Salt ½ tsk  
Peppar- och fänkålsmix  
½ förp  
Tomatsås 1 förp  
Vispgrädde ½ dl

### Till servering

Mezze maniche rigate  
200 g  
Rucola 30 g

### Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Koka mezze maniche enligt anvisning på förpackningen.
2. **Pastasås:** Tärna tomat grovt. Strimla salvia. Hetta upp lite olja i en stekpanna med höga kanter. Bryn fläskfärs ca 3 min, krydda med salt och peppar- och fänkålsmix. Blanda ner tomater, tomatsås och grädde i stekpannan. Koka ca 5 min. Tillsätt salvian.
3. Häll av pastan och blanda med pastasåsen. Toppa med rucola och servera direkt.