



# Gratinert pasta mezze maniche i fløtesaus med squash og spinat, servert med ruccola- og tomatsalat

## Gratinert pasta i fløtesaus

200 g pasta mezze maniche  
 ½–1 stk squash  
 50 g spinat  
 1 stk rød paprika  
 100 g aromasopp  
 150 g matfløte  
 1 pakke grønnsaksbuljong  
 1 pakke persillade  
 ½–1 pakke revet Grande Premium  
 1 dl vann <sup>B</sup>

## Ruccola- og tomatsalat

1 stk tomat  
 30 g ruccola  
 1 pakke borlottibønner  
 ½–1 pakke kalamataoliven  
 olje <sup>B</sup>  
 salt <sup>B</sup>  
 pepper <sup>B</sup>  
 olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft, og kok opp lettsaltet vann i en kjele til koking av pastaen.

2. **Gratinert pasta i fløtesaus, forberedelse:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Skyll squashen og spinaten, og børst soppen fri for jord. Skyll og rens paprikaen. Kutt squashen og paprikaen i terninger og soppen i skiver.

3. **Gratinert pasta i fløtesaus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek squashen, paprikaen og soppen i 2–3 minutter, til de er gylne. Krydre med litt salt og pepper. Tilsett spinaten, 2 dl fløte, grønnsaksbuljongen, persilladen og 1 dl vann. Gi sausen et raskt oppkok, og ta den av varmen.

4. **Gratinert pasta i fløtesaus, fortsettelse:** Fordel litt av sausen og grønnsakene utover bunnen av en stor ildfast form, og fordel deretter et lag med den kokte pastaen oppå. Gjenta dette én gang, og avslutt så med et lag med sausen og grønnsakene. Topp med den revne osten, og stek det hele midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til osten er gyllen.

5. **Ruccola- og tomatsalat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll og tørk ruccolasalaten. Skyll bønnene i et dørslag. Bland tomaten, ruccolasalaten, bønnene og olivenene i en serveringskål, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper.

## TIPS!

For en raskere rett kan pastaen serveres med sausen og grønnsakene, uten å gratineres først. Topp retten med den revne osten.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.