



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta med salsiccia, tomat och parmesan

Till servering

Mezze maniche rigate
200 g
Tomat 2 st
Snackgurka 1 st
Ruccola 30 g
Parmesanost 1 bit

Salsicciagryta

Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Salsicciafärs 250 g
Tomatpuré ½ förp
Vitvinsvinäger 15ml ½
påse
Kons. körsbärstomater 1
förp
● Vatten 1 dl
● Socker 2 krm
Torkad oregano 2 tsk

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Socker,
Svartpeppar, Vatten

1. Till servering: Koka mezze maniche rigate enligt anvisning på förpackningen.

2. Salsicciagryta: Finhacka gul lök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn salsicciafärs ca 2 min. Hacka sönder färsen med en stekspade. Tillsätt lök och vitlök. Fräs ytterligare ca 2 min.

3. Rör ner tomatpuré, vitvinsvinäger, konserverade körsbärstomater, vatten, socker, torkad oregano och lite nymald svartpeppar. Sjud ca 5 min. Smaka av med salt.

4. Servering: Tärna tomat och snackgurka. Finriv parmesan. Lägg upp grönsakerna, parmesan och ruccola i separata skålar. Häll av pastan och blanda med salsicciagryta. Servera direkt!