



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Pasta alla Norcina - Gräddig salsicciapasta med skogschampinjoner och tryffelolja

## Pasta alla Norcina

Gul lök 1 st  
 Vitlök 1 klyfta  
 Skogschampinjoner 200 g  
 Salsicciafärs 250 g  
 Vitvinsvinäger 15ml 1 påse  
 ● Vatten 1½ dl  
 Vispgrädde ½ dl

## Insalata verde

Rödlök 1 st  
 Mixsallad 50 g  
 Citron ½ st

## Till servering

Mezze maniche rigate 200 g  
 Parmesanost 1 bit  
 Tryffelolja ½ förp

## Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelser:** Skiva rödlök tunt. Finhacka gul lök och vitlök. Skiva skogschampinjoner.
3. Koka mezze maniche enligt angivelse på förpackningen.
4. **Pasta alla Norcina:** Hetta upp lite olja i en stekpanna och bryn salsicciafärs ca 2 min. Tillsätt svampen, den hackade gula löken och vitlöken, fräs ytterligare ca 3 min.
5. Tillsätt vitvinsvinäger, vatten och vispgrädde. Låt sjuda ca 2 min.
6. **Insalata verde:** Lägg mixsallad i en skål och blanda med rödlöken. Dressa med lite pressad citronsaft, olivolja, lite salt och nymald svartpeppar.
7. Häll av pastan men spara ca 1 dl pastavatten innan du häller av.
8. Finriv parmesanost. Vänd ihop pasta, pastasås, tryffelolja, nymald svartpeppar och riven parmesan. Rör till krämig konsistens. Späd eventuellt med lite sparart pastavattat. Smaka av med salt och eventuellt mer tryffelolja.
9. Servera pasta alla Norcina med insalata verde.