



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kremet pasta med salsiccia- og tomatsaus, sprøstekt brokkoli og Grana Padano

## Kremet pasta

200 g casarecce  
½ pakke lettrømme  
½–1 pakke persillade  
½ dl pastavann <sup>B</sup>

## Sprøstekt brokkoli

1 stk brokkoli

## Salsiccia- og tomatsaus

1 stk gul løk  
1 stk hvitløksfedd  
275 g salsicciadeig  
1 boks hakkede tomater  
1 pakke grønnsaksbuljong

## Topping

1 pakke Grana Padano

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.

2. **Kremet pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken, men ta vare på ½ dl av pastavannet når pastaen siles. Rør inn lettrømmen og ønsket mengde av persilladen i pastavannet, og vend sausen sammen med den kokte pastaen. Smak til med salt og pepper.

3. **Sprøstekt brokkoli:** Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilkene i skiver. Fordel brokkolien utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek brokkolien midt i ovnen i 10–12 minutter, eller til den er sprø.

4. **Salsiccia- og tomatsaus:** Skrell og finhakk løken og hvitløksfeddet. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek salsicciadeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del salsicciadeigen i mindre biter, ha i løken og hvitløken, og stek det hele videre til kjøttet er gjennomstekt. Tilsett de hakkede tomaterne og buljongen, og gi sausen et oppkok. Krydre med litt salt og pepper. La sausen småkoke på lav varme frem til servering.

5. **Topping:** Riv Grana Padanoen på den fine siden av et rivjern, og topp retten med den. God middag!

## TIPS!

Salsiccia- og tomatsausen kan blandes sammen med den kremete pastaen, eller legges over. Du kan også topp brokkoliene med osten før de stekes i ovnen, for et enda sprøere resultat.