



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

Italienska köttbullar i tomatsås med pasta och parmesan

Italienska köttbullar

Blandfärs 250 g
 Ströbröd ½ förp
 ● Mjök* ½ dl
 Riven parmesan 15 g
 Vitlök 1 klyfta
 Torkad oregano 1 tsk
 ● Salt ½ tsk
 ● Svartpeppar 2 krm

Tomatsås

Bananschalottenlök 1 st
 Vitlök ½-1 klyfta
 Krossade tomater ½ förp
 Tomatpuré ½ förp
 Torkad oregano 1 tsk
 Torkad timjan ½ förp
 ● Vatten 1 dl
 Kycklingbuljong ½ förp

Tillbehör

Linguine 200 g
 Tomat 2 st
 Ruccola 30 g
 Riven parmesan 15 g

Att ha hemma ●

Mjök*, Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Italienska köttbullar:** Blanda ströbröd och mjök i en bunke. Tillsätt riven parmesan, pressad vitlök, torkad oregano, salt, lite nymald svartpeppar och blandfärs. Blanda väl och forma färsen till ca 8 köttbullar.
3. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
4. **Tomatsås:** Hacka bananschalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna eller stekgryta och stek köttbullarna runt om ca 4 min. Tillsätt lök och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 1 min.
5. Tillsätt krossade tomater till pannan med köttbullar. Rör ner tomatpuré, torkad oregano, torkad timjan, vatten och kycklingbuljong. Sjud under lock ca 7 min, tills köttbullarna är helt genomstekta.
6. Blanda ner avhålld pasta i pannan med sås och köttbullar. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Tärna tomater. Servera italienska köttbullar i tomatsås med nykokt pasta och tomater. Toppa med ruccola och riven parmesan.