



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta casarecce med salsiccia og grønnsaker i kremet saus

Pasta casarecce

200 g pasta

Salsiccia og grønnsaker i kremet saus

1 stk rødlok

1 stk rød paprika

50 g spinat

275 g salsicciadeig

1 pakke tomatpuré

150 g crème fraîche

½ pakke hønsebuljong

🏠 1 dl pastavann

Til servering

½ pakke revet Grande Premium

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Pasta casarecce:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, men spar påomtrent 1 dl av pastavannet.
- 2 Salsiccia og grønnsaker i kremet saus, forberedelse:** Skrell og grovhakk rødloken. Skyll, rens og kutt paprikaen i terninger. Skyll spinaten.
- 3 Salsiccia og grønnsaker i kremet saus:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Ha kjøttet over på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek løken og paprikaen i 2–3 minutter.
- 4 Salsiccia og grønnsaker i kremet saus, fortsettelse:** Tilsett tomatpuréen, crème fraîche, buljongen og omtrent ½ dl av pastavannet. La sausen småkoke på middels varme i 2–3 minutter. Vend inn kjøttet og spinaten mot slutten av sausens koketid. Spe på med mer av pastavannet hvis du synes sausen blir for tykk. Smak til med salt og pepper.
- 5 Til servering:** Server Grande Premium osten til retten. Vel becommel!

Tips fra kokken: Vend gjerne sammen pastaen og sausen før servering.