



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Tortelloni med spinat, ricotta og salsicciakjøttdeig

## Tortelloni

1 pakke tortelloni med ricotta og spinat  
1 l vann <sup>B</sup>

## Salsicciakjøttdeig

1 stk sjalottløk  
50 g spinat  
300 g salsicciadeig  
½ pakke chipotlemiks  
1 dl vann <sup>B</sup>

## Salat

1 stk tomat  
50 g rucola  
½–1 pakke balsamicovinaigrette

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Tortelloni:** Kok opp omtrent 1 liter lettsaltet vann en kjele.
- 2. Salsicciakjøttdeig:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Skyll spinaten. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 2–3 minutter.
- 3. Salsicciakjøttdeig, fortsettelse:** Tilsett sjalottløken og 1 dl vann, og stek videre i 1 minutt. Ha i spinaten, og stek det hele videre i 1 minutt, til spinaten har falt litt sammen. Skru ned til lav varme. Smak til med salt, pepper og chipotlemiksen. Bland godt, og la det hele stå på lav varme frem til servering.
- 4. Tortelloni, fortsettelse:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 5. Salat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll rucolaen. Bland tomaten, rucolaen og balsamicovinaigretten i en liten salatbolle.
- 6. Vel bekomme!**