



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tortelloni med spinat, ricotta og salsicciakjøttdeig

Salsicciakjøttdeig

2 stk sjalottløk
25 g rucola
150 g salsicciadeig
¼-½ pakke chipotlemiks
½ dl vann ^B

Salat

1 stk tomat
25 g rucola
1 ss olivenolje ^B
½ ss balsamicoeddik ^B

Tortelloni

½-1 pakke tortelloni med ricotta og spinat

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Salsicciakjøttdeig:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Skyll rucolaen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 2-3 minutter. Tilsett sjalottløken og ½ dl vann, og stek det hele i 1 minutt. Ha i rucolaen, og skru ned til lav varme. Smak til med salt, pepper og chipotlemiksen. Bland alt, og la det stå på lav varme frem til servering.
- 2. Salat:** Kutt tomaten i terninger og bland tomaten og rucolaen med 1 ss olivenolje og ½ ss balsamicoeddik i en liten salatbolle.
- 3. Tortelloni:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 4. Restetips:** Hvis du får rester, er det viktig å avkjøle pastaen så raskt som mulig. Eventuelt kan du koke kun halvparten av pastaen, og spare resten til lunsj dagen etter.



TIPS!

Husk å bruke rikelig med vann når du koker pastaen. Da slipper du at tortellinien kleber seg sammen.