



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ostegratinerte salsicciaboller i tomatsaus, med linguine og grønn salat

Kjøttboller i tomatsaus

300 g salsicciadeig
1 pakke maisstivelse
1 pakke tomatsausbase
100 g revet ost

Linguine

200 g pasta

Grønn salat

50 g ruccola

salt ^B

olje ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp en kjele med lettsaltet vann til pastaen.
2. **Kjøttboller i tomatsaus:** Ha kjøttdeigen i en bolle, og bland inn maisstivelsen. Form deigen til runde kjøttboller (se tips). Ha kjøttbollene i en smurt ildfast form, hell over tomatsausbasen, og dryss over den revne osten. Stek kjøttbollene i ovnen i 12-15 minutter.
3. **Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
4. **Grønn salat:** Skyll og tørk ruccolaen. Ha ruccolaen i en salatbolle, og drypp over litt olivenolje.
5. God middag!



TIPS!

Ha kaldt vann på hendene når du skal forme kjøttbollene, det gjør arbeidet enklere. Hvis du ikke vil bruke hendene, kan du bruke to spiseskjeer. Stek gjerne kjøttbollene i en stekepanne i 2 minutter før du har dem i den ildfaste formen.