



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

OH\_0026-2

# Ost- og skinketortelloni med sprøstekt bacon og tomatsaus, toppet med Grana Padano

## Ost- og skinketortelloni og spinat

250 g tortelloni med skinke og ost  
100 g spinat  
½ ss smør <sup>B</sup>

## Tomatsaus

1 pakke tomatsaus

## Sprøstekt bacon

150 g bacon

## Tilbehør

100 g ruccola  
1 stk Grana Padano

salt <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

eplesider-, rødvins- eller hvitvinseddik <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Ost- og skinketortelloni og spinat:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Skyll spinaten. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen. Ha pastaen tilbake i kjelen sammen med spinaten og ½ ss smør, og vend om til spinaten har falt sammen.
- 2. Tomatsaus:** Varm opp tomatsausen i en kjele på middels varme under omrøring (se tips).
- 3. Sprøstekt bacon:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconeringene i 2-3 minutter, eller til de er gylne og sprø.
- 4. Tilbehør:** Skyll ruccolaen og ha den i en skål. Vend inn litt olivenolje, valgfri eddik, salt og pepper. Finriv Grana Padano-osten over retten ved servering.



## TIPS!

Hvis du ønsker en jevnere og litt mer kremet saus, kan du bruke en stavmikser og kjøre tomatsausen jevn sammen med 1 ss smør.