



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tortelloni med fire oster i basilikumolje med bacon, brokkoli og tomatsalat

Tortelloni med fire oster og basilikumolje

1 pakke tortelloni
1 pakke basilikumolje
½-1 pakke revet Grande Premium

Sprøstekt bacon og brokkoli

100-150 g baconterninger
1 stk gul løk
1 stk brokkoli

Tomatsalat

50 g ruccola
1 stk tomat

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Tortelloni med fire oster og basilikumolje: Kok opp en kjele med letsaltet vann til koking av pastaen.

2. Sprøstekt bacon og brokkoli: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, ha i litt olje og baconet. Stek baconet i omtrent 5 minutter, til det er gyllent. Skrell og kutt løken i terninger. Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Tilsett løken og brokkolien i stekepannen med baconet og stek videre i omtrent 4 minutter. Krydre med litt pepper.

3. Tortelloni med fire oster og basilikumolje: Kok pastaen som anvist på pakken. Hell av vannet når de er ferdigkokte og vend inn basilikumoljen og den revne osten (se tips).

4. Tomatsalat: Skyll og tørk ruccolaen. Skyll og kutt tomaten i terninger. Ha ruccolaen og tomaten i en serveringsskål, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper.

5. Servering: Server pastaen med basilikumoljen, den stekte bacon- og brokkoliblandingen og topp med tomatsalaten.



TIPS!

Spar på litt av pastavannet og vend inn litt og litt med pastaen og basilikumoljen for mer saus.