



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta med ragu på mørkøkt svinebø, paprika, spinat og tomat

Pasta

200 g mezze maniche
½ ss smør ^B

Ragu på mørkøkt svinebø

½ stk gul løk
50 g spinat
1 stk rød paprika
1 stk tomat
300 g mørkøkt svinebø med rosmarin og salvie
1 pakke tomatpuré
1 pakke oksebuljong
2 dl vann ^B

Tilbehør

1 stk Grana Padano

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Pasta: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. Ragu på mørkøkt svinebø: Skrell og grovhakk løken. Skyll spinaten, paprikaen og tomaten. Kutt paprikaen og tomaten i store terninger, og kutt kjøttet i tynne skiver. Varm opp en stor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og paprikaen i omtrent 2 minutter, eller til løken er blank. Tilsett tomatpuréen, og stek videre i 2 minutter.

3. Ragu på mørkøkt svinebø, fortsettelse: Ha i tomaten, oksebuljongen, kjøttet, kraften fra pakkene og 2 dl vann i kjelen, og kok opp. Skru ned varmen til middels og la det hele småkoke i omtrent 5 minutter. Smak til med salt og pepper. Vend inn spinaten rett før servering.

4. Pasta, fortsettelse: Sil vannet av pastaen, ha den tilbake i kjelen, og vend inn ½ ss smør.

5. Tilbehør: Finriv Grana Padano-osten over retten ved servering.



TIPS!

Ha litt mer vann i sausen hvis du synes den blir for tykk.