



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

GL 027\_2

# Pasta casarecce med svinestrimler og pepperoni i mild ostesaus

## Casarecce

200 g pasta

## Kjøtt og grønnsaker i ostesaus

1 stk gul løk

1 stk rød paprika

1 stk squash

50 g pepperoni

300 g urtemarinerte

svinestrimler

150 g crème fraîche

1 pakke grønnsaksbuljong

1 pakke urtemiks

1 stk Grana Padano

1-2 dl vann <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. **Casarecce:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. **Kjøtt og grønnsaker i ostesaus:** Skrell og kutt løken i tynne skiver, og kutt paprikaen og squashen i terninger. Skjær pepperonien i strimler.

3. **Kjøtt og grønnsaker i ostesaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek svinestrimlene i et par minutter, til de er gylne. Tilsett pepperonien, og stek det hele i omtrent 1 minutt, til pepperonien har sluppet litt fett. Tilsett løken, paprikaen og squashen, og stek alt sammen i omtrent 5 minutter. Tilsett crème fraîche, 1-2 dl vann, grønnsaksbuljongen og urtemiksen. La det småkoke i 2-3 minutter. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og vend den inn i sausen. Smak til med salt og pepper.

4. God middag!



## TIPS!

Bland sammen den ferdigkokte pastaen, grønnsakene, pepperonien og ostesausen. Ha alt sammen i en ildfast form, dryss over litt revet ost, og stek formen i ovnen på 180 grader, til osten er gyllen.