



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta al forno med salsicciadeig og italiensk salat

Pasta casarecce

200 g casarecce

Pasta al forno

1 stk gul løk

300 g salsicciadeig

1 pakke tomatsausbase

1 pose basilikum og oregano

250 g bechamelsaus

1 pakke revet Grande Premium

2 dl vann ^B

1 ts sukker ^B

Italiensk salat

300 g rødkål

50 g ruccola

1 pakke balsamicovinaigrette

½ stk sitron

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft, og kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av pastaen. Legg på lokk, da koker vannet opp raskere.
2. **Pasta casarecce:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
3. **Pasta al forno:** Skrell og grovhakk løken. Varm opp en vid kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter. Ha løken i pannen, og stek det hele i omtrent 5 minutter, rør om underveis. Tilsett tomatsausbasen og 2 dl vann. Kok opp, og la sausen småkoke i omtrent 2 minutter. Smak til med basilikum- og oreganokrydderet, 1 ts sukker, salt og pepper.
4. **Pasta al forno, fortsettelse:** Ha den kokte pastaen i en smurt ildfast form. Fordel kjøttsausen og bechamelsausen over pastaen, og topp med Grande Premium-osten. Stek pastaen i ovnen i omtrent 10 minutter.
5. **Italiensk salat:** Skyll og kutt rødkålen i tynne strimler. Skyll og tørk ruccolæen. Bland sammen rødkålen og ruccolæen i en salatbolle, eller på et serveringsfat. Vend inn balsamicovinaigretten og saft fra sitronen. Smak til med salt og pepper.
6. Buona cena!

TIPS!

Bland kjøttsausen inn i pastaen slik at den fordeler seg godt. Du kan servere pastaretten uten å gratinere den, med pastasausen til pastaen. Fersk basilikum er kjempegodt til denne pastaretten.