



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Pasta med salsicciadeig i crème fraîche-saus, stekt squash, tomat og ruccola

Linguine

200 g pasta

Stekt squash

1 stk squash

Salsicciadeig i crème fraîche-saus

½–1 stk gul løk

300 g salsicciadeig

150 g lett crème fraîche

1 pakke

grønnsaksbuljong

🏠 ½ dl vann

Topping

1 stk tomat

50 g ruccola

1 stk Grana Padano

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Linguine: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2 Stekt squash: Skyll og kutt squashen i omtrent 1 cm tykke skiver. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek squashen 2–3 minutter på hver side. Krydre med salt og pepper, og ha squashen over på en tallerken.

3 Salsicciadeig i crème fraîche-saus: Skrell og kutt løken i små terninger. Ha litt ny olje i stekepannen, og skru opp til høy varme. Stek salsicciadeigen og løken i omtrent 5 minutter, til alt er godt stekt. Tilsett ½ dl vann, crème fraîche og buljongen, og kok det hele i omtrent 3 minutter, til sausen tykner litt. Smak til med salt og pepper.

4 Topping: Skyll og kutt tomaten i chunky biter. Skyll ruccolaen, og finriv Grana Padano-osten på et rivjern.

Tips fra kokken: Lag en salat av den stekte squashen, tomaten og ruccolaen, og ha over litt god olivenolje og balsamicoeddik.