



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastagryte med kremet tomat- og kjøttsaus og ruccolasalat

Pasta

200 g mezze maniche

Pastagryte

½–1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 stk gulrot
300 g kjøttdeig
1 pakke oregano
1 pakke oksebuljong
½ flaske moste tomater
½ pakke matfløte
1 ss hvetemel ^B

Topping

1 stk Grana Padano
50 g ruccola

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Pastagryte, tilberedelse:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skrell og grovriv gulroten. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 3–5 minutter, til den har en jevn stekeskorpe. Krydre med salt og pepper.
- 3. Pastagryte:** Tilsett løken, hvitløken, den revne gulroten og oreganokrydderet, og stek det hele i 1–2 minutter. Rør inn 1 ss hvetemel og oksebuljongen. Spe på med de moste tomatene, litt etter litt. Kok opp, og la tomat- og kjøttsausen småkoke i 5–6 minutter.
- 4. Pastagryte, fortsettelse:** Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, og ha den tilbake i kjelen. Bland tomat- og kjøttsausen og matfløten inn med pastaen. Gi det hele et raskt oppkok, og ta pannen av varmen.
- 5. Topping:** Skyll ruccolaen. Finriv Grana Padano-osten over pastagryten før servering (se tips), og topp med ruccolaen.



TIPS!

Vend gjerne ruccolaen opp med litt olivenolje.