



Alt-i-ett pastagryte med chorizodeig, cherrytomater og grønnkål

Alt-i-ett pastagryte

1 stk gul løk
½-1 pakke
cherrytomater
50 g strimlet grønnkål
300 g chorizodeig
½-1 pakke tomatpuré
200 g casarecce
1 pakke høsebuljong
75 g lett crème fraîche
🏠 4 dl vann

Topping

½-1 pakke revet Grande
Premium
½-1 pakke chiliflak

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- Alt-i-ett pastagryte, forberedelse:** Skrell og grovhakk løken. Skyll cherrytomatene og grønnkålen.
- Alt-i-ett pastagryte:** Varm opp en stor gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og chorizodeigen i 2-3 minutter, til løken er blank og kjøttet nesten er gjennomstekt. Rør inn tomatpureen, og la det steke i ett minutt til. Tilsett cherrytomatene, den ukokte pastaen, 4 dl vann og høsebuljongen, og rør godt om.
- Alt-i-ett pastagryte, fortsettelse:** Kok opp, og la det hele småkoke under lokk på lav varme i 15-18 minutter, til pastaen er kokt, men har litt tyggemotstand, og det meste av væsken har kokt inn. Rør om et par ganger underveis i koketiden, så pastaen ikke setter seg fast i bunnen av gryten. Vend inn crème fraîche og grønnkålen mot slutten av koketiden, og smak til med salt og pepper.
- Topping:** Topp retten med den revne Grande Premium-osten og ønsket mengde av chiliflakene.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.