



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastasalat med cherrytomater, squash og balsamico, servert med sprøstekt salsiccia og mozarellakrem

Stekt squash og rødløk

½–1 stk rødløk
½–1 stk squash

Mozzarellakrem

½ stk sitron
½ pakke fersk mozzarella
½ pakke lettromei

Balsamicovinagrette

1 pakke balsamicovinagrette
½ stk sitron
🏠 1 ss smør

Stekt salsiccia

150 g salsicciadeig

Pasta

½ pakke ferske pastaplater

Til servering

60 g rucola
1 stk tomat

- 🏠 aluminiumsfolie (kan sløyfes)
- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 pepper
- 🏠 salt
- 🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Stekt squash og rødløk:** Skrell og kutt rødløken i ringer, og skyll og kutt squashen i skiver. Fordel løken og squashen utover et stekebrett med bakepapir og ha over litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 12–15 minutter, til det er gyllent.
- 3 **Mozzarellakrem:** Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Riv mozzarellaen i mindre biter, og rør den sammen med lettromeien i en skål. Smak til med salt, pepper og ønsket mengde av sitronskallet.
- 4 **Balsamicovinagrette:** Smelt 1 ss smør i en kjele. La smøret småkoke i omtrent 1 minutt, til det får en nøtteaktig farge og lukt. Rør inn balsamicovinagretten og litt saft fra halve sitronen.
- 5 **Stekt salsiccia:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt ny olje. Stek salsicciadeigen i 5–6 minutter til den er litt sprøstekt.
- 6 **Pasta:** Riv lasagneplatene i grove strimler, og kok dem i lettsaltet vann i 3–4 minutter.
- 7 **Til servering:** Skyll rucolaen og tomaten. Del tomaten i tynne båter og ha dem i en stor serveringsskål. Vend inn balsamicovinagretten, den ferdigkokte pastaen, rucolaen og de stekte grønnsakene. Fordel pastasalatene på tallerkener, og topp med salsicciakjøttet og mozarellakremen. Kutt resten av sitronen i båter og server til retten.