



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta med ragu på svinekjaker med spinat, paprika, sopp og Grana Padano

Mezze Maniche

200 g pasta

🏠 ½ ss smør

Ragu på svinekjaker med spinat

1 stk gul løk

50 g spinat

1 pakke tomatpuré

1 pakke oksebuljong

300 g svinekjaker

🏠 1 dl vann

Pannestekt paprika og sopp

1 stk rød paprika

100 g aromasopp

Tilbehør

1 stk Grana Padano

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Mezze Maniche:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Ragu på svinekjaker med spinat:** Skrell og grovhakk løken, og skyll spinaten. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 2 minutter, eller til den er blank. Tilsett tomatpuréen, og stek videre i 2 minutter.
- 3 Ragu på svinekjaker med spinat, fortsettelse:** Ha i oksebuljongen, svinekjakene, kraften fra pakken og 1 dl vann. Kok det hele i omtrent 10 minutter, eller til væsken er godt kokt inn. Riv svinekjakene i mindre biter med to gafler, og smak til med salt og pepper. Vend inn spinaten rett før servering.
- 4 Pannestekt paprika og sopp:** Skyll paprikaen, og børst soppen fri for jord. Kutt paprikaen i store terninger, og soppen i to. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek paprikaen og soppen i 3–4 minutter. Krydre med salt og pepper.
- 5 Mezze Maniche, fortsettelse:** Sil vannet av pastaen, og vend inn ½ ss smør.
- 6 Tilbehør:** Finriv Grana Padano-osten over retten ved servering.

Tips fra kokken: Topp gjerne pastaen med forskjellige friske urter hvis du har det tilgjengelig.