



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Kremet pastagryte med tomat- og kjøttsaus, ruccola og mozzarella

Pasta

200 g mezze maniche

Pastagryte

½–1 stk gul løk

½–1 stk hvitløksfedd

100 g ruccola

300 g kjøttdeig

1 pakke oregano

1 pakke oksebuljong

1 flaske moste tomater

1 pakke kokestabil

matfløte

75 g revet mozzarella

🏠 1½ ss hvetemel*

🏠 1 dl vann

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Pasta: Bruk en stor kjele, og tilbered pastaen som anvist på pakken.

2 Pastagryte: Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skyll ruccolaen.

3 Tomat- og kjøttsaus: Varm opp en stor gryte 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. Tilsett løken, hvitløken og oreganoen, og stek det hele i 1–2 minutter til. Rør inn 1½ ss hvetemel og oksebuljongen. Ha i de moste tomatene, og skyll ut av glasset med 1 dl vann som du har i gryta. Kok opp, og la sausen småkoke i 5–6 minutter, til den tykner litt. Rør inn matfløten mot slutten av koketiden.

4 Pastagryte, fortsettelse: Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, og ha den tilbake i kjelen sammen med tomat- og kjøttsausen. Vend inn mozzarella osten rett før servering, og topp med ruccolaen.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ

Tips fra kokken: Vend gjerne ruccolaen sammen med litt olivenolje, salt og pepper for ekstra god smak.