



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gräddig tomat- och salviapasta med fläskfärs och ruccola

Pastasås

Tomat 2 st
Salvia 10 g
Fläskfärs 250 g
● Salt ½ tsk
Peppar- och fänkålsmix
½ förp
Tomatsås 1 förp
Vispgrädde ½ dl

Till servering

Mezze maniche rigate
200 g
Ruccola 30 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Koka mezze maniche enligt anvisning på förpackningen.
2. **Pastasås:** Tärna tomat grovt. Strimla salvia. Hetta upp lite olja i en stekpanna med höga kanter. Bryn fläskfärs ca 3 min, krydda med salt och peppar- och fänkålsmix. Blanda ner tomater, tomatås och grädde i stekpannan. Koka ca 5 min. Tillsätt salvian.
3. Häll av pastan och blanda med pastasåsen. Toppa med ruccola och servera direkt.