



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Linguine all'amatriciana

Det skal du bruge

1 stk løg
1 fed hvidløg
130 g pancetta i tern
1/3 dl hvidvin cooking wine
200 g pasta
1 dåse hakkede tomater
1/4 tsk chiliflager
100 g salatmix toscana
1 pose balsamico vinaigrette
1 pakke tanelli ost

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
- 2 **Sauce:** Pil løg og hvidløg og hak begge fint. Varm en stegepande med høj kant eller en wok med lidt olivenolie op til god varme. Steg pancetta 2-3 min. Kom løg og hvidløg ved, skru lidt ned for varmen og steg videre 3-5 min. Tilsæt hvidvin og kog ned til det halve.
- 3 Sæt pastaen over og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Lav imens resten af saucen.
- 4 **Sauce - forsat:** Kom tomater og chili (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) på og lad det koge ned i ca. 10 min ved middelhøj varme. Mos gerne tomaterne med bagsiden af skeen. Smag til med salt og peber.
- 5 **Salat:** Vend salatenmixen med vinaigrette.
- 6 Riv osten på et rivejern. Kom pastaen op i saucen og vend det sammen. Tilsæt evt. lidt af kogevandet. Servér med revet ost på toppen og salat ved siden af.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion: 3.504 kj / 838 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 38,7 g
heraf mættede fedtsyrer 3,8 g

Kulhydrat 86,9 g
heraf sukkerarter 14,1 g

Protein 35,3 g

Salt 3,6 g

Kostfibre 6,1 g