



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine med nötfärsragù, grönkål och parmigiano reggiano

Nötfärsragù

Bananschalottenlök 1 st

Nötfärs 250 g

Grönkålsmix ½ förp

Torkad rosmarin ½ tsk

Passerade tomater ¾ förp

🏠 Olivolja

🏠 Tomatpuré 1 msk

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Socker ½ tsk

🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Till servering

Linguine 180 g

Parmesanost 1 bit

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.

2. **Nötfärsragù:** Klyfta bananschalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta. Fräs lök och nötfärs ca 3 min.

3. Tillsätt grönkålsmix, tomatpuré, torkad rosmarin och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 3 min.

4. Rör ner passerade tomater, socker och smulad kycklingbuljong i grytan. Sjud under lock ca 5 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

5. Blanda nykokt pasta med nötfärsragù. Riv parmesanost över pastan och servera direkt.