



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta linguine med italiensk nötfärsragu och parmesan- och ruccolasmulor

Italiensk nötfärsragu

Aubergine 1 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Vitlök 2 klyftor
 Nötfärs 250 g
 Torkad timjan 1 tsk
 Torkad rosmarin 1 tsk
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt 2 krm
 🏠 Tomatpuré 2 msk
 🏠 Vatten 3 dl
 🏠 Balsamvinäger 1 msk
 🏠 Köttbuljong 1 tärning
 🏠 Sambal oelek ½ tsk
 🏠 Flytande honung 1 tsk
 🏠 Svartpeppar

Parmesan- & ruccolasmulor

Ruccola 30 g
 Parmesanost 1 bit
 Vitlök 1 klyfta
 Torkad rosmarin ½ tsk
 🏠 Ströbröd ½ dl
 🏠 Olivolja 2 tsk
 🏠 Salt ½ krm
 🏠 Bakplåtpapper 1 st

Till servering

Linguine 180 g

1. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig). Koka upp rikligt med lattsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Italiensk nötfärsragu:** Tärna aubergine smått. Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta och stek auberginen med salt ca 5 min. Tillsätt nötfärs, lök, vitlök, torkad timjan och torkad rosmarin. Stek ytterligare ca 5 min. Blanda ner tomatpuré, vatten, balsamvinäger, smulad köttbuljong, sambal oelek, flytande honung och rikligt med nymald svartpeppar. Koka ca 15 min, smaka av med salt och nymald svartpeppar.
3. **Parmesan- och ruccolasmulor:** Finhacka hälften av ruccolan (spara resten till servering). Finriv parmesan och vitlök. Lägg allt i en skål och blanda ner ströbröd, olivolja, salt och torkad rosmarin. Häll ut på en ugnsplåt med bakplåtpapper. Tillaga i ugnen ca 10 min, tills det är krispigt och har fått fin färg. Rör om efter halva tiden. Häll över på hushållspapper.
4. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
5. Servera nykokt linguine med italiensk nötfärsragu. Toppa med parmesan- och ruccolasmulor och resten av ruccolan.