



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Ugnsrostad tomat- och salsicciapasta med rucola och fetaost

## Ugnsrostad tomatsås

Bananschalottenlök 1 st  
Röd paprika 1 st  
Tomat 2 st  
Salsicciakorv 200 g  
🏠 Tomatpuré 1 msk  
🏠 Olivolja  
🏠 Flytande honung 1 tsk  
🏠 Salt ½ tsk  
🏠 Svartpeppar

## Pasta

Mezze maniche rigate  
200 g

## Ruccolasallad

Rädisor 1 förp  
Rucola 30 g  
Fetaost 50 g  
🏠 Flingsalt  
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Ugnsrostad tomatsås:** Grovhacka schalottenlök, röd paprika och tomat. Lägg allt i en smord rymlig ugnsform. Blanda med tomatpuré, lite olivolja, flytande honung, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min.
3. Skär salsiccia i slantar. Rör om i ugnsformen med grönsakerna och strö över korven. Rosta ytterligare ca 10 min.
4. Koka pasta enligt anvisning på förpackningen.
5. **Ruccolasallad:** Kvarta rädisor. Lägg i en salladsskål och blanda med rucola. Smula över fetaost. Krydda med lite flingsalt och nymald svartpeppar.
6. Blanda avhållad pasta direkt i ugnsformen med grönsakerna. Servera med ruccolasallad.