



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Salsicciaragu med rostad aubergine, parmesan och ruccola

## Rostad auberginesallad

Aubergine 1 st  
Ruccola 30 g  
Riven parmesan 25 g  
🏠 Salt  
🏠 Bakplåtspapper 1 st  
🏠 Olivolja  
🏠 Svartpeppar

## Salsicciaragu

Salsicciakorv 200 g  
Bananschalottenlök 1 st  
Kons. körsbärstomater 1 förp  
Torkad salvia 1 tsk  
Chili flakes 2 krm  
Riven parmesan 25 g  
🏠 Vitlök 1 klyfta  
🏠 Olivolja  
🏠 Vatten ½ dl  
🏠 Tomatpuré 1 msk  
🏠 Kycklingbuljong 1 tärning  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

**Till servering**  
Casarecce 200 g

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. **Förberedelser:** Tärna aubergine i ca 2x2 cm stora bitar och salta lätt. Finhacka schalottenlök och vitlök. Skär salsiccia i mindre bitar.
3. **Rostad auberginesallad:** Lägg tärnad aubergine på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 18 min. Rör om efter halva tillagningstiden.
4. Koka casarecce enligt anvisning på förpackningen.
5. **Salsicciaragu:** Hetta upp lite olivolja i en stekgryta. Fräs salsiccia, schalottenlök och vitlök ca 3 min. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vatten, tomatpuré, smulad kycklingbuljong, torkad salvia och chili flakes. Koka upp och sjud under lock ca 10 min. Smaka av med lite salt och rikligt med nymald svartpeppar.
6. **Rostad auberginesallad:** Blanda rostad aubergine med ruccola och riven parmesan.
7. Blanda ner avhölld pasta och riven parmesan i salsicciaragu. Lägg upp i djupa tallrikar, toppa med rostad auberginesallad och lite extra chili flakes (valfritt).