



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta linguine med italiensk färsragu 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
- 🏠 Socker 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
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st

Till servering

- Linguine 200 g

- Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig). Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 6.
- 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, socker och rikligt med nymald svartpeppar. Koka ca 15 min, smaka av med salt och nymald svartpeppar.
- 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 bakplåtspapper.
- Tillaga i mitten av ugnen ca 10 min, tills det är krispigt och har fått fin färg. Rör om efter halva tiden. Häll över på hushållspapper.
- Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
- Servera nykokt linguine med italiensk nötfärsragu. Toppa med parmesan- och ruccolasmulor och resten av ruccolan.