



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 15 - 20 min

👤 2 PORTIONER

ca-al85

Italiensk salsicciagryta med vita bönor, aubergine och persilja

Italiensk salsicciagryta

Aubergine 1 st
Salsicciafärs 200 g
Krossade tomater 1 förp
Stora vita bönor 1 förp
Bladpersilja 20 g
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

Till servering

Basmatiris 125 g
Mixsallad 30 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Italiensk salsicciagryta:** Skär aubergine i tärningar. Hetta upp olivolja i en stekgryta och stek aubergine och salsicciafärs ca 5 min. Tillsätt krossade tomater och smulad kycklingbuljong, koka ca 7 min. Häll av och skölj stora vita bönor. Blanda ner i grytan.
3. Grovhacka bladpersilja och blanda ner i grytan. Servera italiensk salsicciagryta med mixsallad och basmatiris.