



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Salsicciapanna med fänkål och riven parmesan

Salsicciapanna

Fänkål 1 st
 Tomat 2 st
 Salsicciakorv 200 g
 Vitlök 2 klyftor
 Paprikapulver 1 tsk
 Torkad salvia 2 tsk
 🏠 Olivolja
 🏠 Tomatpuré 2 msk
 🏠 Vatten 2 dl
 🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

Till servering

Linguine 200 g
 Bladpersilja 20 g
 Parmesanost 1 bit

1. Koka upp lättsaltat vatten i en rymlig kastrull till pastakoket i punkt 4.
2. Skiva fänkål och grovhacka tomat. Skär salsicciakorv i mindre bitar.
3. **Salsicciapanna:** Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna. Stek salsicca på hög värme ca 2 min. Lägg över på ett fat. Fräs fänkål och pressad vitlök i den använda stekpannan ca 3 min.
4. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
5. Lägg tillbaka korven i pannan med fänkål. Tillsätt hackad tomat, tomatpuré, paprikapulver, torkad salvia, vatten och smulad kycklingbuljong. Sjud under tiden pastan kokar, tills korven är helt genomstekt. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
6. Grovhacka bladpersilja och riv parmesanost. Servera salsicciapanna med nykokt linguine. Toppa med persilja och riven parmesan.