



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Pasta med salsiccia, tomat och parmesan

### Salsicciagryta

- Gul lök 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Salsicciafärs 200 g
- Kons. körsbärstomater 1 förp
- Torkad oregano 2 tsk
- 🏠 Olivolja ½ msk
- 🏠 Tomatpuré 1 msk
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
- 🏠 Vatten 1 dl
- 🏠 Socker 2 krm
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

### Till servering

- Mezze maniche rigate 200 g
- Tomat 2 st
- Snackgurka 1 st
- Ruccola 30 g
- Riven parmesan 25 g

1. Koka mezze maniche rigate-pasta enligt anvisning på förpackningen.
2. **Salsicciagryta:** Finhacka gul lök och vitlök. Hetta upp olivolja i en stekpanna och bryn salsicciafärs ca 2 min. Hacka sönder färsen med en stekspade. Tillsätt lök och vitlök. Fräs ytterligare ca 2 min.
3. Rör ner tomatpuré, vitvinsvinäger, konserverade körsbärstomater, vatten, socker, torkad oregano och lite nymald svartpeppar. Sjud ca 5 min. Smaka av med salt.
4. Tärna tomat och gurka. Lägg upp tomat, gurka och ruccola i separata skålar. Håll av pastan och blanda med salsicciagryta. Servera med grönsaker och riven parmesanost.