



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta con polpette di maiale - små fläskfärsbullar i tomatsås

Tomatsås

Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Passerade tomat 1 förp

🏠 Olivolja
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Polpette di maiale

Paprikapulver ½ tsk
Torkad oregano ½ tsk
Fläskfärs 250 g

🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Linguine 200 g
Röd paprika 1 st
Morot 1 st
Bladpersilja 20 g

- 1. Tomatsås:** Finhacka gul lök. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta. Fräs lök, pressad vitlök och tomatpuré på medelvärme ca 2 min. Tillsätt passerade tomat, smulad kycklingbuljong och socker. Sjud på svag värme ca 8 min. Smaka av såsen med lite salt och nymald svartpeppar.
- 2.** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
- 3. Polpette di maiale:** Rör ihop tomatpuré, paprikapulver, torkad oregano, salt och lite nymald svartpeppar i en rymlig bunke. Blanda ner fläskfärs och forma färsen till ca 10 små köttbullar.
- 4.** Lägg ner köttbullarna i tomatsåsen och sjud under lock ca 12 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C). Vänd köttbullarna försiktigt i såsen någon gång under koktiden.
- 5. Tillbehör:** Tärna röd paprika. Skala och skär moroten i stavar. Lägg i skålar.
- 6.** Grovhacka bladpersilja och strö över köttbullarna. Servera köttbullar i tomatsås med nykokt pasta och grönsaker.