



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 1 klyfta
 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 olek 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

1. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig). Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 6.
2. **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.
3. Blanda ner tomatpuré, vatten, balsamvinäger, smulad köttbuljong, sambal olek, socker och rikligt med nymald svartpeppar. Koka ca 15 min, smaka av med salt och nymald svartpeppar.
4. **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.
5. 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.
6. **Till servering:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
7. Servera nykokt linguine med italiensk nötfärsragu. Toppa med parmesan- och ruccolasmulor och resten av ruccolan.