



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Spaghetti med lufttorkad skinka och ugsnbakad pastasås med fetaost och basilika

Till servering

Spaghetti 200 g
Lufttorkad skinka 1 förp
Ruccola 30 g

Ugsnbakad pastasås

Fetaost 100 g
Cocktailtomater 250 g
Basilika creme 1 förp
🏠 Olivolja
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Till servering:** Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
3. **Ugsnbakad pastasås:** Lägg fetaost i mitten av en ugsnfast form med hög kanter. Lägg cocktailtomater runt om. Ringla över lite olivolja och tillaga i ugnen ca 20 min.
4. **Till servering:** Koka spaghetti enligt anvisning på förpackningen.
5. Häll av pastan och rör ner i ugsnformen tillsammans med basilika creme. Blanda ordentligt. Smaka av med nymald svartpeppar. Servera med lufttorkad skinka och ruccola.