



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta med salsiccia, tomat och parmesan

Till servering

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

Salsicciagryta

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

1. **Till servering:** 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. **Servering:** Tärna tomat och gurka. Lägg upp tomat, gurka och ruccola i separata skålar. Häll av pastan och blanda med salsicciagryta. Servera med grönsaker och riven parmesanost.