



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta con polpette - italienska köttbullar i tomatsås

Tomatsås

Gul lök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Tomatpuré ½ förp
 Krossade tomater 1 förp
 Kycklingbuljong ½ påse
 🏠 Olivolja
 🏠 Socker 1 tsk
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Polpette di maiale

Tomatpuré ½ förp
 Paprikapulver ½ tsk
 Torkad oregano ½ tsk
 Salsicciafärs 200 g
 🏠 Salt 1 krm
 🏠 Svartpeppar

Tillbehör

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

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