



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mezze maniche con ragù di salsiccia - pasta med salsiccia, tomat och parmesean

Ragù di salsiccia

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

Till servering

Mezze maniche rigate
200 g
Ruccola 30 g
Parmesanost 1 bit

1. Koka mezze maniche rigate enligt anvisning på förpackningen.
2. **Ragù di salsiccia:** 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. Tärna tomat. Finriv parmesean. Häll av pastan och blanda med ragù di salsiccia och tomaterna. Servera med ruccola och riven parmesean.