



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 50 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 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 snackgurka. Lägg upp tomat, gurka och ruccola i separata skålar. Håll av pastan och blanda med salsicciagryta. Servera med grönsaker och riven parmesanost.