



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Pasta con polpette di maiale - små fläskfärsbullar i tomatsås

### Tomatsås

Gul lök 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Tomatpuré ½ förp  
Krossade tomater 1 förp  
Kycklingbuljong ½ påse  
● Socker 1 tsk

### Polpette di maiale

Tomatpuré ½ förp  
Paprikapulver ½ tsk  
Torkad oregano ½ tsk  
● Salt 1 krm  
Fläskfärs 250 g

### Tillbehör

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

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Socker, Svartpeppar

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 fläskfärs och forma 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.
7. Grovhacka bladpersilja och strö över köttbullarna. Servera köttbullar i tomatsås med nykokt pasta och grönsaker.