



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

● Olivolja ½ msk

Salsicciafärs 200 g

Tomatpuré ½ förp

● Vitvinsvinäger 1 tsk

Kons. körsbärstomater 1

förp

● Vatten 1 dl

● Socker 2 krm

Torkad oregano 2 tsk

Tomat 2 st

Till servering

Mezze maniche rigate

200 g

Ruccola 30 g

Parmesanost 1 bit

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Socker,

Svartpeppar, Vatten,

Vitvinsvinäger

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 tomat. Servera med ruccola och riven parmesean.