



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta casarecce og salsicciadeig i fløtesaus med brokkoli, spinat og Grana padano

Pasta casarecce

200 g pasta

Salsicciadeig og grønnsaker i fløtesaus

1 stk brokkoli

1 stk gul løk

50 g spinat

300 g salsicciadeig

1½ dl matfløte

Topping

1 stk Grana Padano

🏠 olje

🏠 salt

- 1 Pasta casarecce:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Salsicciakjøttdeig og grønnsaker i fløtesaus:** Del brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilkene i biter. Skrell og grovhakk løken. Skyll spinaten.
- 3 Salsicciakjøttdeig og grønnsaker i fløtesaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek salsicciadeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe (se tips). Del kjøttet i mindre biter, og ha i løken. Stek videre i 3–4 minutter, til kjøttet er gjennomstekt og løken er gyllen. Ha det over i en skål. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek brokkolien i 3–4 minutter. Krydre med litt salt. Ha kjøttblanding og spinat tilbake i stekepannen, og tilsett fløten og spinaten. Kok opp.
- 4 Topping:** Finriv Grana Padano osten over retten ved servering.

Tips fra kokken: Du kan lage små kjøttboller av salsicciadeigen ved å klippe av et hjørne av pakken og klemme ut små boller direkte i stekepannen.