



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kremet linguine med spicy arrabbiatasaus, squash og pinjekjerner, toppet med Grande Premium-ost

## Ovnsbakt squash og pinjekjerner

1 stk squash  
1 pakke pinjekjerner

## Arrabbiatasaus

½ stk rødløk  
1 stk hvitløksfedd  
1 stk rød chili  
1 pakke basilikum og oregano  
350 ml moste tomater

## Kremet linguine

200 g pasta  
2 stk egg  
150 g lett crème fraîche

## Tilbehør

100 g ruccola  
1 pakke revet Grande Premium

- 🏠 pepper
- 🏠 salt
- 🏠 olivenolje
- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakt squash og pinjekjerner:** Skyll og kutt squashen i omtrent ½ cm tykke skiver. Fordel squashen utover et kjøkkenhåndkle eller kjøkkenpapir, og strø over litt salt. La den ligge i omtrent 5 minutter. Tørk av saltet. Fordel squashen utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek squashen i ovnen i 12–15 minutter, til den er gyllen. Stek pinjekjernene sammen med squashen de siste 3 minuttene av steketiden.
- 3 **Arrabbiatasaus:** Skrell og finhakk rødløken, hvitløken og chilien. Varm opp en stor kjele til middels varme, og ha i litt olivenolje. Stek rødløken, hvitløken og ønsket mengde av chilien og basilikum- og oreganokrydderet i 3–4 minutter, eller til løken er blank. Ha i de moste tomatene, og la arrabbiatasausen småkoke i 10–12 minutter.
- 4 **Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på omtrent ½ dl av pastavannet, og sil pastaen. Ha pastaen tilbake i kjelen.
- 5 **Kremet linguine:** Knekk eggene, og skill eggeplommene fra eggehvitene. Bland sammen eggeplommene, crème fraîche og litt pepper i en bolle. Sett kjelen med pastaen på en kokeplate på middels høy varme, og vend inn den kremede eggeblandingen. Varm det hele opp under omrøring, til blandingen har tyknet. Spe på med litt av pastavannet ved behov, til den kremede fullkornsliguinen har ønsket konsistens. Smak til med salt.
- 6 **Tilbehør:** Skyll ruccolaen, ha den i en serveringsskål og vend inn litt olivenolje og salt. Topp pastaen med Grande Premium-osten ved servering.