



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ragu på svinekjaker med mezze maniche, paprika, spinat og grana padano

Mezze maniche

200 g pasta

🏠 1 ss smør

Ragu på svinekjaker

1 stk gul løk

50 g spinat

1 pakke tomatpuré

1 pakke oksebuljong

350 g svinekjaker

🏠 1 dl vann

Pannestekt paprika

1 stk rød paprika

Tilbehør

1 stk tomat

1 pakke Grana Padano

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Mezze maniche:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Ragu på svinekjaker:** Skrell og grovhakk løken, og skyll spinaten. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 2 minutter, eller til den er blank. Tilsett tomatpuréen, og stek videre i 2 minutter.
- 3 Ragu på svinekjaker, fortsettelse:** Tilsett oksebuljongen, kjøttet, kraften fra pakken og 1 dl vann i kjelen. Kok det hele i omtrent 10 minutter, eller til væsken er godt kokt inn. Riv kjøttet i mindre biter med to gafler, og smak til med salt og pepper. Vend inn spinaten rett før servering.
- 4 Pannestekt paprika:** Skyll og rens paprikaen, og kutt den i grove terninger. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek paprikaen i 3–4 minutter. Krydre med salt og pepper.
- 5 Mezze maniche, fortsettelse:** Sil vannet av pastaen, og vend inn 1 ss smør.
- 6 Tilbehør:** Finriv Grana Padano-osten. Server pastaen og raguen, og topp retten med paprikaen, tomaten og den revne osten.