



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Chorizokjøttboller i tomatsaus med urter og linguine, servert med ruccola og Grana Padano

Linguine

200 g pasta

Tomatsaus

1 stk sjalottløk

½-1 stk hvitløksfedd

1 stk gul paprika

350 ml moste tomater

1 pakke oregano




Chorizokjøttboller

300 g chorizodeig

Tilbehør

1 stk Grana Padano

50 g ruccola

-  olje
-  salt
-  pepper
-  sukker

1 Linguine: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2 Tomatsaus: Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skyll, rens og kutt paprikaen i store terninger.

3 Tomatsaus, fortsettelse: Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek sjalottløken, hvitløken og paprikaen i 2–3 minutter. Tilsett de moste tomatene og tørket oregano, og la det hele koke i 5–6 minutter. Smak til med salt, pepper og sukker.

4 Chorizokjøttboller: Formsmå kjøttboller av chorizodeigen. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 1–2 minutter på alle sider, til de har en jevn stekeskorpe. Ha kjøttbollene over i tomatsausen, og la dem småkoke på lav varme i 2–3 minutter.

5 Tilbehør: Skyll ruccolaen i kaldt vann, og ha den i en serveringsskål. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Topp retten med ruccolaen og osten ved servering.