



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Salsicciakjøttboller i tomat- og paprikasaus med linguine, ruccola og Grana Padano

Linguine

200 g pasta

Tomat- og paprikasaus

1 stk sjalottløk
½–1 stk hvitløksfedd
½–1 stk rød paprika
350 ml moste tomater
1 pakke oregano
1 pakke oksebuljong

Salsicciakjøttboller

300 g salsicciadeig

Tilbehør

1 stk Grana Padano
50 g ruccola

- olje
- salt
- pepper
- sukker

- 1 Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Tomat- og paprikasaus:** Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skyll, rens og kutt paprikaen i terninger.
- 3 Tomat- og paprikasaus, 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, oreganokrydderet og buljongen, og la sausen koke i 5–6 minutter. Smak til med salt, pepper og sukker.
- 4 Salsicciakjøttboller:** Lag små kjøttboller av salsicciadeigen. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 1–2 minutter på hver side, til de får en jevn stekeskorpe. Ha kjøttbollene i tomatsausen, og la dem småkoke i sausen i 2–3 minutter.
- 5 Tilbehør:** Skyll ruccolaen i kaldt vann. Riv Grana Padano-osten på et rivjern, og topp pastaen med ruccolaen og osten ved servering.