



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Italiensk vegetarisk färsragu med linguine och parmesan

Italiensk ragu

Gul lök 1 st
 Morot 1 st
 Blekselleri 50 g
 Röd chili ½-1 st
 Vegetarisk färs 1 förp
 Vitlök 1 klyfta
 Torkad timjan ½ tsk
 Kons. körsbärstomater 1 förp
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Tomatpuré 2 msk
 🏠 Vatten 1 dl
 🏠 Rödvinvinäger 1 msk
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning

Till servering

Linguine 200 g
 Tomat 1 st
 Ruccola 30 g
 Parmesanost 1 bit

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 5.
2. **Förberedelser:** Hacka gul lök. Skala morot. Tärna morot och blekselleri. Hacka röd chili, ta bort kärnorna för mindre hetta.
3. **Italiensk ragu:** Hetta upp rikligt med olivolja i en stekgryta. Fräs vegetarisk färs och gul lök ca 3 min. Tillsätt blekselleri, morot, chili och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 1 min. Krydda med torkad timjan, lite salt och nymald svartpeppar.
4. Tillsätt tomatpuré, konserverade körsbärstomater, vatten, rödvinvinäger och smulad grönsaksbuljong. Koka upp och sjud under lock, ca 10-15 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
6. Tärna tomat och lägg i en salladskål. Blanda ner ruccola.
7. Blanda gärna den kokta pastan direkt i stekgrytan med ragun. Kan även serveras separat.
8. Finriv parmesanost. Lägg upp pastan i djupa tallrikar och toppa med riven parmesan. Servera med tomat- och ruccolasallad.