



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mezze maniche con ragù di salsiccia - pasta med salsiccia, tomat och parmesean

Ragù di salsiccia

Gul lök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Salsicciafärs 200 g
 Kons. körsbärstomater 1 förp
 Torkad oregano 2 tsk
 Tomat 2 st
 🏠 Olivolja ½ msk
 🏠 Tomatpuré 1 msk
 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
 🏠 Vatten 1 dl
 🏠 Socker 2 krm
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Till servering

Mezze maniche rigate
 200 g
 Ruccola 30 g
 Riven parmesean 25 g

1. Koka mezze maniche rigate-pasta enligt anvisning på förpackningen.
2. **Ragù di salsiccia:** Finhacka gul lök och vitlök. Hetta upp olivolja i en stekpanna och bryn salsicciafärs ca 2 min. Hacka sönder färsen med en stekspade. Tillsätt lök och vitlök. Fräs ytterligare ca 2 min.
3. Rör ner tomatpuré, vitvinsvinäger, konserverade körsbärstomater, vatten, socker, torkad oregano och lite nymald svartpeppar. Sjud ca 5 min. Smaka av med salt.
4. Tärna tomat. Häll av pastan och blanda med ragù di salsiccia och tomaterna. Servera med ruccola och riven parmeseanost.