

Salsiccipasta



Ingredienser (4 port):

1 st.	Schalottenlök
1 st.	Morot
1 st.	Fänkål
2 st.	Vitlösklyftor
10 st.	Cocktailtomater
25 gr	Smör
300 gr	Färsk Salsiccia
400 gr	Pasta Rigatoni eller Pappardelle
2 msk	Tomatpuré
0,5-1 tsk	Chili Flake
½ dl	Vitt vin
3 dl	Syrad Grädde (Typ Arla)
½ tsk	Strösocker
1 tsk	Salt

Till Serveringen:

Parmesanost
Persilja

Gör så här:

1. Skala och skiva lök, morot tunt. Ansa & skiva fänkålen. Finhacka vitlöken. Halvera tomaterna.
2. Hetta upp smöret i en stekpanna. Stek lök, Morot, Fänkål, Vitlök och tomater ca 5min.
3. Skär ett snitt i Salsiccian och ta ut fyllningen. Lägg ner i stekgrytan och finfördela med en trägaffel. Fräs i 4-5 minuter.
4. Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen.
5. Rör ner tomatpuré, Chili flakes, vin & grädde i stekgrytan med Salsiccian. Låt det sjuda i ca 10min. Smaka av med socker & salt. Blanda ner pastan i såsen.
6. Toppa Salsiccipastan med riven parmesan och grovhackad persilja.