

VARDAGSMAT

Krämig salsicciapasta

med parmesan

4 portioner

Cirka 30 minuter



Ingredienser

- 1 gul lök
- 2 vitlöksklyftor eller motsvarande mängd hemmagjord vitlökspuré
- 25 g smör
- 300 g färsk salsiccia, korv eller färs
- 360 g rigatoni eller penne
- 2 msk tomatpuré
- ½-1 tsk chiliflakes
- 1 tsk vitt vin eller cirka 1 tsk vitvinsvinäger eller champagnevinäger
- 3 dl vispgrädde eller matlagningsgrädde
- ½ tsk strösocker
- Salt efter smak
- 80 g parmesanost

Gör så här

- Förbered ingredienserna.** Skala och finhacka löken och vitlöken. Använder du färsk salsicciakorv skär du ett snitt i skinnet och tar ut färsen.
- Fräs löken.** Smält smöret i en rymlig stekpanna eller stekgryta. Fräs löken på medelvärme tills den mjuknat. Tillsätt vitlök eller vitlökspuré och låt fräsa med en kort stund.
- Stek salsiccian.** Lägg färsen i pannen och finfördela den med en stekspade. Stek tills färsen är genomstekt och fått lite färg, cirka 4-5 minuter.
- Koka pastan.** Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen. Spara gärna lite av pastavattnet innan du håller av den.

Tillagningen fortsätter på nästa sida.

Krämig salsicciapasta

med parmesan · fortsättning

Dagens Husmor-tips

Välj det som passar dig.

Salsiccia finns både som korv och färs. Den färdiga färsen är praktisk när du vill spara lite tid. Rigatoni och penne fungerar lika bra, och du kan använda både vispgrädde och matlagningsgrädde.

Glöm inte pastavattnet! En liten skvätt av det stärkelsesrika kokvattnet hjälper såsen att bli härligt krämig och omsluta pastan.

Smaka dig fram. Salsiccia och parmesan bidrar redan med sälta. Var därför försiktig med saltet och justera hellre på slutet. En liten mängd vinäger kan också ge såsen ett fint lyft.

Ta vara på resterna. Pastan går bra att spara i kylskåpet och värma nästa dag. Tillsätt gärna lite vatten eller grädde vid uppvärmningen så blir den krämig igen.

Gör så här

- 5 Gör såsen.** Tillsätt tomatpuré och chiliflakes till färsen. Låt fräsa någon minut innan du rör ner grädden. Låt såsen sjuda försiktigt i cirka 10 minuter. Tillsätt vin eller vinäger.
- 6 Smaka av.** Rör ner sockret och smaka av med salt. Justera balansen mellan syra, sötma och sälta tills såsen smakar precis som du vill ha den.
- 7 Blanda samman.** Vänd ner den nykokta pastan i såsen. Tillsätt lite av det sparade pastavattnet om såsen behöver bli lösare.
- 8 Servera.** Toppa med rikligt med nyriven parmesan och servera direkt.