



Salicciapasta med svamp, tomat och vitlök

Gilla 0 [Dela](#)

Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

En grym salicciapasta med svamp, tomat, vitlök och massa annat gott. Värmande comfort-food när det är som bäst. Gillar du lite hetta kan du också tillsätta lite röd chili i denna så blir den lite het också. En riktigt bra pasta som jag ofta lagar till familjen.

Så här gör du:

1. Dela ner färsen i mindre bitar och stek i torr panna eftersom den släpper så mycket fett. När färsen stekt någon minut tillsätter du champinjoner som du delat ner i mindre bitar.
2. När färsen och champinjonerna stekt några minuter till så tillsätter du hackad lök och vitlök. Fortsätt steka någon minut och tillsätt därefter vinet. Låt koka ner tills hälften återstår och tillsätt tomatpuré och grädde. Låt puttra ihop ca 5-10 min på medelvärme tills en tjockare konsistens. Blir den för tjock tillsätter du lite pastavatten.
3. Koka pastan enligt anvisningarna i rikligt saltat vatten. Häll av pastan och spara lite pastavatten. Lägg i pastan i såsen, tillsätt hackad persilja och veva runt allt. Tillsätt pastavatten om det blir för stabbigt. Smaka av med salt.
4. Toppa med rikligt med parmesan och hugg in.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept: [Montico Zinfandel Organic >>](#)

Receptet är för två personer.

- Ca 200 gr pasta av valfri sort
- 200-300 gr salicciafärs
- 6 st champinjoner
- 1-2 klyftor vitlök
- ½ gul lök
- 1,5 dl vitt vin
- 1 dl passerad tomat
- 1,5 dl vispgrädde
- 1 dl pastavatten (att späda såsen med)
- 1 kruka persilja eller rosmarin
- Parmesan

SMART SENIOR

Bli medlem gratis!

[Nästa steg >>](#)