



Ragu på högrev och fänkålssalsiccia med vitlökscrunch

Gilla 0 Dela

Italien, visst älskar man detta land. Det gör i alla fall jag, speciellt när det kommer till mat och vin.

Här bjuder jag på ett smakrikt långkok med fänkålsalsiccia och en otroligt god vitlöksstinn topping som är ett måste till goda pastarätter.

Så här gör du:

1. Skär köttet i kuber om 1x1 cm. Stek köttet i lite olja på hög värme så de får rejält med yta. Lägg det stekta köttet i en kastrull. Ta skinnet av korven och finfördela köttet i samma stekpanna. Stek korvköttet tills det fått fin färg och lägg i kastrullen med köttet. Addera hackad lök, stjälkselleri och vitlök till kastrullen och fortsätt steka några minuter så grönsakerna svettas lite. Addera rött vin och låt koka ner till 1/3 återstår. Addera buljong, krossade tomater och örterna. Låt koka minst 2h men gärna 5h. Smaka av med salt om det behövs. När ragun är klar kan du med fördel krossa köttet lite med en sked eller en stomp så att köttet går sönder och blandas lite med såsen. Detta hjälper också till att göra såsen lite tätare.
2. Lägg en klick smör i en stekpanna och låt smöret smälta. Tillsätt riven vitlök och blanda runt, låt vitlöken bryna 30 sek men får inte brännas. Tillsätt ströbrödet, riven parmesan och en nypa salt och rör runt. Låt steka någon minut och häll av på hushållspapper. Låt torka tills det blir krispigt.

Koka pasta för de antal personer ni är i saltat vatten och häll av. Blanda ragun med pastan och toppa med vitlökscrunch och lite mer hyvlad parmesan.

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

Ingredienser

[Vintips till detta recept - San Merlo >>](#)

Receptet är för sex personer.

500 gr Högrev

2 st färskor korvar fänkålssalsiccia (eller vanlig salsiccia)

1 st stor gul lök

2 st stjälkar stjälkselleri

2 st vitlöksklyftor

3 dl rött vin

1 burk krossade tomater

3 dl köttbuljong

1 msk torkad timjan

1 msk torkad rosmarin

2 st lagerblad

1-1,5 dl pankoströbröd

0,5 dl fint riven Parmesan

50 gr smör

1 klyfta vitlök

Valfri pasta



[Till veckans vintips >>](#)