

# Tommys pasta salsiccia

Av: Tommy Myllymäki Från: Kökets middag

12 ingredienser | 20 min

Krämig pasta med salsiccia kommer garanterat att bli en ny vardagsfavorit. Lättlagat och gott med få ingredienser. /

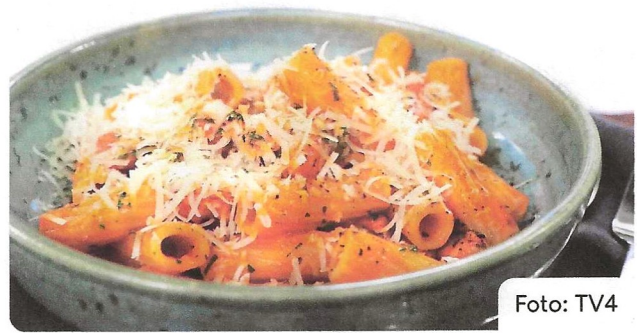


Foto: TV4

## Ingredienser

 4 portioner

400 g pasta, t ex tortiglioni

salt

300 g färsk salsicciakorv

1 dl olivolja

2 klyftor vitlök

2 tsk fänkålsfrö

0,5 dl färsk bladpersilja, finhackad

1 dl vitt vin

4 dl passerade tomater

2 dl parmesanost, finriven

salt

svartpeppar, nymalen

## Gör så här

Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.

Skala och finhacka vitlöken. Stöt fänkålsfröna grovt i en mortel.

Snitta korvarna och gröp ut färsen.

Fräs vitlök, fänkålsfrö och salsicciafärs i olivolja i en stekpanna några minuter.

Tillsätt vitt vin och låt koka in. Tillsätt passerade tomater och persiljan (spara lite till garnering). Låt allt koka ihop några minuter.

Häll av pastan och blanda med såsen.

Toppa med nymalen svartpeppar, parmesanost och persilja vid servering.