



Krämig salsicciapasta

Av: Catarina König Från: Kökets middag

11 ingredienser | 30 min

Krämig pasta med färsk italiensk korv, salsiccia, som steks och serveras i en pastasås med bland annat tomater, vitlök och grädde. En fantastisk pasta som passar lika bra ikväll som till helgen.



Foto: TV4



Se fler härliga klipp med Catarina här
Catarina König bjuder på lättlagad och god mat med guldkant. Missa inte hennes...

Ingredienser



4

400 g pasta, t ex tagliatelle

2 bananschalottenlökar

2 klyftor vitlök

400 g romanticatomater

1 kruka basilika

400 g färsk salsicciakorv

2,5-3 dl vispgrädde

40 g parmesanost

2 msk olivolja, till stekning

salt

svartpeppar, nymalen

Gör så här

- 1 Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
- 2 Skala, halvera och strimla löken fint. Skala och finhacka vitlöken. Skär tomaterna i klyftor. Strimla hälften av basilikan fint, spara resten till garnering.
- 3 Fräs löken mjuk och glansig i olja i en stor stekpanna. Tillsätt vitlöken och fortsätt fräsa någon minut.
- 4 Tillsätt tomaterna och basilikan. Vänd runt och låt fräsa några minuter.
- 5 Snitta korvarna och tryck ut färsen och stek den i en annan stekpanna.
- 6 Tillsätt tomatblandningen i salsicciafärsen och blanda. Häll i grädden och låt allt koka ihop några minuter. Smaka av med salt och massa nymalen svartpeppar.
- 7 Häll av pastan och blanda med såsen, lägg upp på tallrikar och riv över parmesan och toppa med en kvist basilika.