

Paccheri med Salsicca (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Ta pøsefyllet ut av selve Salsiccia pølsen. Alternativt bruk grovkvernet kjøttdeig av svin. Stek kjøttet med olivenolje i en stor kasserolle. Etter noen minutter, tilsett løk og stek til denne er gjennomskiktig. Tilsett resten av ingrediensene, la så sausen koke i 60 minutter.

Ved bestilling à la carte

Kok paccheri i rikelig med vann tilsatt 5 g Maldonsalt per liter. Bruk ca 150 g per person, la det koke i 7-8 min. Varm 1,5 l saus i en liten kasserolle eller stekepanne. Ha så ferdigkokt pasta over i kasserollen og bland godt. Om sausen er for tykk kan man spe på med litt pastavann. Hell over på tallerken og topp med finrevet parmesan.



Produkter

Calamarata bronsepasta ring *(Gluten,Hvete gluten,kan inneholde spor av Egg,Sennep,Soya)	1,2 kg
Diced tomat 9x9mm	1000 g
Extra Virgin Olivenolje Øko	100 ml
TABASCO® Sauce	100 g
Maldon flaksalt bølge 570g	10 g
Kyllingfond *(Selleri)	100 ml
Salsicca fersk pølse /grov svinekjøttdeig	500 g
Løk finhakket	100 g
Hvitløk finhakket	50 g
Orgeano, timian rosemarin	10 g
Finrevet parmigiano reggiano	100 g

*Allergener