

Paccheri med salsicciapølse (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Salsicciapølse saus: I Italia har man «sausage sauce» som er litt annerledes enn hva vi har i Norge. Her er vår versjon!

Ta pøsefyllet ut av ferske Salsicciapølser, eller bruk grovkvernet svinekjøttdeig. Stek det i panne sammen med Paradiso ternet tomat, løk, oregano, timian, rosmarin og ekstra hvitløk. Tilsett TABASCO® for litt mer smak og ha i kyllingbuljong for å få den riktige konsistensen. Krydre med Maldon flaksalt og sort pepper.

Paccheri pastarør kokes i 7-8 min før du tilsetter dem i sausen. Ha pastaen over i sausen, og ikke sausen over pastaen. Om du har behov for at det skal raskere kan du forkoke pastaen og ha dem opp i vannet ved en bestilling

Tips: Om du serverer mer enn 50 gjester kan du koke opp vannet i en steamkjele og tømme hele kasser med pasta i vannet. Om du serverer i gastronom kan du øse dem opp med GG 1/1 hullpack direkte opp i GG 1/1 med 5 cm kant. Rør rundt og avslutt med parmesanost.



Produkter

Paccheri Bronse Pastarør Labr Tortellini.	1200 g
Paradiso Diced Tomat 9x9mm	1000 g
Salsicca fersk pølse /grov svinekjøttdeig	500 g
Extra Virgin Olivenolje Øko	100 ml
Løk hakket	100 g
Hvitløk hakket	50 g
Orgeano, timian rosemarin	10 g
TABASCO® Sauce	100 g
Kyllingfond *(Selleri)	100 ml
Hvetemel	50 g
Parmesan	150 g

*Allergener