



# Panzerotti med steinsopp servert røkt tørket skinke og ferske rips (1)

## Forberedelse

Panzerotti med steinsopp: Kok opp rikelig med vann med salt (det skal stormkoke). Skinke: Stekes i noen minutter i stekepannen.

Ved servering: Kok den frosne pastaen i ca 4-5 minutter.

Samtidig: Ha smør og fløte i teflonstekepannen som du har den ferdigstekte skinken i.

La smør og fløte smelte sammen sakte - ikke ha for høy varme. Tilsett den nykokte pastaen i stekepannen, rør rundt slik at pastaen blir dekket av den kremete smørsausen. Rør litt mer, smak til med rosmarin, salt og pepper og legg deretter på tallerken. Topp med litt mer av skinken og legg ripsen kl 3 på tallerken. Prego!



Panzerotti med Steinsopp *(Egg,Gluten,Hvete gluten,Melk)	0,1kg
Fløte	20 ml
Smør	15 g
Røkt tørket Italsensk skinke ( strimlet 2 mm)	40 g
Rips (en klase)	20 g
Rosmarin fersk	1 g
salt	
pepper	

\*Allergener

