

Riktig länk i tomatsås med pasta

Ingredienser

500 g Riktig länk
500 g Pennepasta
0,5 st Purjolök
2 st Morot
1 st Vitlöksklyfta
4 dl Vatten
1 brk Tomatpuré
2 tsk Torkad basilika
2 tsk Torkad oregano
2 dl Riven ost

Hemligheten bakom korvpastan är Riktig länk som innehåller rikligt med kött. Då det finns mycket kött i produkten kan man använda mindre tillsatsämnen.

I samarbete med Snellman:

Förberedelsetid: 00:15
Tillagningstid: 00:15
Svårighetsgrad: Lätt
Portioner: 4

Tillagning

1.
Skär purjon, morötterna och vitlöken i bitar och stek dem en stund i smör.
2.
Tärna länken och sätt den tillsammans med grönsakerna i stekpannan, låt den få lite färg.
3.
Tillsätt vatten, tomatpuré, basilika och oregano.
4.
Krydda med salt och peppar. Låt puttra så länge du kokar pastan.
5.
Strö ost på portionen då du serverar och dekorera med färsk basilika.