

Oppskrift

Klassisk pasta med tomatsaus, italienske kjøttboller og tørkede tomater



1

Pasta

Her har du oppskriften på en hjemmelaget pasta, bruk gjerne ferdig pasta om du ønsker.

Start med å lage en bolle med melet og saltet. Tilsett eggene i midten av melbollen, og rør med en gaffel slik at alle plommene og hviten blandes sammen. Rør i kantene slik at du blander melet litt og litt inn. Når det begynner å bli en klissete deig starter du å kna med hendene for å blande inn resten av melet.

Kna deretter deigen i 4-5 min når alt melet har bladet seg. La deigen hvile innpakket i plastfolie i kjøleskap i 15 min.

Når deigen er ferdig hvilt, deler du den opp i 3 emner. Rull hvert emne gjennom en pastamaskin til de er tynne (men ikke for tynne).

Sett deretter på delen som lager pastastrimler som følger med pastamaskinen og rull pastaarkene gjennom denne. Rull slik at de er 10 cm lange strimler og klipp deigen.

Legg emner på 100g på et stekebrett med litt mel på. Sett på en kjele med vann, salt og litt olivenolje. Når vannet koker, dropper du pastaen i vannet. La pastaen koke i 2-3 minutter.

2

Pastaus

Grovkutt tomater og sjalottløk - og finhakk hvitløk.

Sett på en kjele med litt olivenolje i. Tilsett tomat, sjalottløk, hvitløk og tomatpuré og la det surre i ca. 2 minutter.

Tilsett så vann og hvitvin til det nesten dekker grønnsakene i kjelen. Sett på lokk og la dette småputre i ca 20 minutter.

Deretter kjører du blandingen med en stavmikser i kasserollen. Smak til med salt, pepper og sherryeddik.

Visp inn noen terninger med smør helt på slutten.

3

Tørket tomat

Del cherrytomatene i to og legg dem på et stekebrett.

Dryss litt olivenolje, sherryeddik, salt og pepper over disse, før du setter det inn i ovnen på 120 °C i 30 min.

4

Stek kjøttbollene til de er gjennomvarme og har fått en fin stekeskorpe. Legg dem deretter oppi tomatsausen.

Legg pasta i en dyp tallerken. Topp med tomatsausen og kjøttbollene.

Dryss over noen tørkede tomater og dander med basilikumblader og parmesan.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Italiensk Krydder 2x2,5kg Fr



Ingredienser

Gilde Kjøttboller italiensk krydder 400 g

Pasta

Mel (Tipo-00) 250 g

Salt 0,5 ts

Prior Egg 2 stk

Eggeplomme 2 stk

Tomatsaus

Cherrytomater 100 g

Sjalottløk 1 stk

Hvitløksfedd 1 stk

Tomatpuré 1 ts

Vann

Pasta

Tomatsaus

Tørket tomat

Hvitvin

Sherryeddik

Salt og pepper

Tørket tomat

Cherrytomater

100 g

Olivenolje

Salt og pepper