PASTA

Italienska köttbullar med tomatsås och pasta

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Smakrika köttbullar med en fräsch tomatsås och pasta.

INGREDIENSER

Tomatsås
2 msk olivolja
1 burk krossade tomater
0.5 st gul lök
2 st vitlöksklyftor
1 dl vitt vin
0.5 kruka basilika (stjälkarna)
1 msk sherryvinäger
salt
peppar

Köttbullssmet

400 g nötfärs
0.5 dl mjölk
1 st ägg
2 msk ströbröd
1 tsk salt
0.5 st citron, saft och rivet skal
2 st sardellfiléer, finhackade
1 näve pinjenötter
1 st vitlöksklyfta, pressad
1 krm chiliflakes
2 krm svartpeppar
1 msk färsk rosmarin, finhackad
0.5 kruka basilika (bladen), finhackade

Till servering
4 portioner pasta
4 nävar ruccola
1 hel fetaost
olivolja

GÖR SÅ HÄR

1. Tomatsås: Börja med tomatsåsen, häll i en rejäl skvätt olivolja i kastrullen. Fräs gul lök, vitlök och finhackade basilikastjälkar (spara bladen till köttfärsblandningen) ca 10 minuter utan att det tar färg. Höj värmen och tillsätt vin, koka ihop tills en liten mängd vätska återstår.

2. Häll på krossade tomater och krydda med sherryvinäger, nymalen svartpeppar och en rejäl nypa salt. Sänk värmen och låt tomatsåsen stå och puttra medan du börjar med köttbullarna, rör om ibland.

3. Köttbullar: Knäck ägget i en bunke, blanda ned mjölk, ströbröd, sardellfilé, citronzest, vitlök, krossade pinjenötter, färska örter och kryddor. Låt stå och dra i 10 minuter.

4. Blanda försiktigt ned färsen i smeten och se till att allt rörs om väl och att du inte får några klumpar i smeten. Rör man om för mycket kan smeten lätt bli ?seg?.

5. Ringla lite olivolja på en skärbräda, skölj dina händer i kallt vatten och börja forma köttbullarna i önskad storlek. De kan med fördel vara lite större än svenska småköttbullar.

6. Stek köttbullarna så att de får fin färg runt om. När du brynt köttbullarna tillsätter du tomatsåsen (som står och puttrar), i den panna du steker dina köttbullar i. Sänk värmen. Låt nu köttbullarna få stå och puttra ca 15minuter i tomatsåsen. Detta ger en otroligt fin smak på tomatsåsen när den suger åt sig

allt gott som finns i pannan där du stekt köttbullarna. Även köttbullarna blir väldigt saftiga när de får puttra en stund i såsen.

7 Medan du låter köttbullarna stå och puttra kokar du pastan som ska ätas till.

8 Servering: Smula en hel fetaost över köttbullarna och toppa med färsk basilika. Denna rätt tycker jag med fördel kan serveras direkt på bordet i sina kastruller. Ställ fram en skål med ruccola och en flaska med god olivolja så att var och en kan toppa sin tallrik.