



Pastagrätäng med salsicciaragu

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Pastagrätäng blir bäst när man har kvar rester från dagen innan! Häng med!

Här gör jag en variant av pastagrätäng med salsicciaragu och tricolore pasta! Så enkelt och så gott!
#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

- 2 st färsk salsiccia (innehållet)
- 1 st finhackad gul lök
- 2 klyftor finhackad vitlök
- 1 st finhackad morot
- 1 st finhackad blekselleristjälk
- 1 burk krossade tomater
- 2 msk tomatpuré
- 3-4 portioner tricolore penne
- 1 påse gratängost, ca 150 g
- salt efter smak
- svartpeppar efter smak

0.5 tsk torkad timjan
0.5 tsk torkad oregano

GÖR SÅ HÄR

- 1** Stek allt hackat i en varm stekpanna tills det mjuknat lite. Tillsätt kryddorna och innehållet av salsicciakorven och mosa så det fördelas jämnt. Häll sedan i krossade tomater och tomatpuré och låt sjuda på låg värme ca 40 minuter.
- 2** Koka under tiden pastan enligt paketets anvisning.
Blanda sedan ihop allt i kastrullen och fördela i små ugn formar eller i en stor ugn form. Toppa med gratängost (så mycket du tycker är lagom) och gratinera i ugnen på ca 200 grader i 5 minuter eller tills att osten smält och fått lite färg.
Smaklig måltid!