



Spagetti med köttfärssås

Kock: **Per Morberg** Tid: **50 min** Portioner: **4**



Vanlig köttfärssås med spagetti har enligt min mening med åren kvalat in som husmanskost, hur italiensk köttfärssås än må vara i grund och botten. Skit i vad som står på paketet, håll alltid i mer salt i pastavattnet än vad som rekommenderas. Det gäller oavsett om det är köttfärssås eller något annat som ska serveras till.

INGREDIENSER

Pasta

400 g spagetti
2 msk salt (till ca 4 lit kokvatten)

Köttfärssås

500 g nötfärs
100 g rökt sidfläsk
1 dl tomatpuré
400 g passerade tomater
100 g färska champinjoner
4 klyftor vitlök
1 st morot



2 msk olivolja
2 msk smör för stekning

Tillbehör

1 bit parmesanost

GÖR SÅ HÄR

- 1** Finhacka sidfläsket och champinjonerna. Skala och finhacka vitlöksklyftorna. Skala och tärna moroten.
- 2** Bryn köttfärsen i smör i en stekpanna och lyft sedan över den i en stekgryta.
- 3** Häll olja i stekpannan och bryn sidfläsket, champinjonerna, vitlöken och morotstärningarna. Tillsätt tomatpurén och rör om.
- 4** Lägg över röran i stekgrytan och häll i de passerade tomaterna. Smaka av med salt och peppar. Låt grytan puttra på svag värme i 30-40 minuter.
- 5** Koka spagettin under tiden. Koka inte för länge, den ska vara al dente.
- 6** Blanda spaghetтин med såsen och servera direkt med parmesanost.