



# Pasta e fagioli

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **40 min** Portioner: **4**

En riktigt smakrik pasta där allt tillagas i samma gryta och toppas med krämig Stracciatella. Minimalt med disk och massor med smaker - comfort food på högsta nivå!



## INGREDIENSER



2 st granarolo stracciatella à 150 g  
300 g kort pasta, exempelvis tortiglioni  
1 gul lök  
3 vitlöksklyftor  
2 stjälkar selleri  
2 morötter  
2 msk torkad oregano  
800 g finkrossade tomater  
ca 4 dl vatten  
3 lagerblad  
2 grönsaksbuljongtärningar  
460 g förkokta borlottibönor, avrunna  
1 dl finhackad svartkål  
1 dl finhackad persilja  
saften av ½ citron  
salt & svartpeppar  
extra jungfruolivolja att steka i

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och finhacka lök och vitlök. Stek den mjuk i en gryta med lite olivolja. Skär selleri och morötter i jämnstora bitar, låt dem steka med löken i 5 minuter. Krydda med oregano, salt och peppar.
- 2** Lägg i krossade tomater, vatten, lagerblad och buljongtärningarna. Koka tills morötter och selleri börjar mjukna, cirka 10 minuter.
- 3** Häll upp 3 dl av tomatsåsen i en mixer tillsammans med hälften av bönorna, mixa helt slätt och lägg tillbaka i grytan. Tillsätt pasta och när pastan har cirka 5 minuter kvar tillsätt resten av bönorna samt kål och persilja. Låt allt koka tills pastan är färdig. Smaka av med citron, salt och peppar.
- 4** Lägg upp i skålar och toppa med en ljuvlig mängd Granarolo Stracciatella. Servera med ett gott bröd och njut!