

Oppskrift

Klassisk pasta med italienske kjøttboller



En ekte italiensk klassiker med våre beste kjøttboller noensinne! Oppskriften er laget av norges kokkelandslag.

1

Slik gjør du

Begynn med å lage pasta. Her har du oppskriften på en hjemmelaget pasta, men du kan gjerne kjøpe ferdig pasta på butikken for å spare tid.

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 litt og litt 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 plasfolie 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 ruller pasta arkene gjennom denne. Rull slik at de er 10cm lange strimler og klipp deigen.

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

2

Lag pastasaus

Grovtkutt tomat og sjalottløk og finkuttet hvitløk.

Sett på en kjele med litt oliven olje i. Tilsett tomat, sjalottløk, hvitløk og tomatpure 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 20 minutter.

Når blandingen har kookt i ca. 20 minutter kjører du blandingen med en stavmixer i kasserollen. Smak til med salt, pepper og sherry eddik.

Visp inn noen terninger med smør helt på slutten.

3

Lag tørket tomat

kutt cherrytomatene i to. Legg de på et stekebrett.

Dryss litt oliven olje, sherry eddik, salt og pepper over disse, før du setter de inn i ovnen på 120 grader i 30 min.

4

Stek kjøttbollene

Stek kjøttbollene til de er gjennomvarme og har fått en fin stekeskorpe.

Legg de sammen med tomatsausen.

5

Servér

Start med å legge pasta i en dyp tallerken. Topp med tomatsausen og kjøttbollene.

Avslutt med noen soltørkede tomater, danderes med noen basilikumblader og parmesan.

Vel bekomme, fra det norske kokkelandslaget og den norske bonden!

Ingredienser

Til pasta

Mel 250 g (Tipo 00)

Salt 0,5 ts

PRIOR egg 2 stk

Eggeplomme 2 stk

Tomatsaus

Cherrytomater 100 g

Sjalottløk 1 stk

Hvitløksfedd 1 stk

Tomatpurè 1 ts

Vann

Hvitvin

Sherryeddik

Salt & Pepper Mengde etter ønske

Tørket tomat

Cherrytomater 100 g

Olivenolje

Salt & Pepper

Kjøttboller

Gilde kjøttboller 400 g (1 pakke)

Allergener

- Gluten
- Egg