

Pasta med salsiccia, rostade grönsaker och tomatsås

Till 4 personer:

400 g färsk tagliatelle
2 paprikor, gärna i olika färger
1 squash (ca 300g)
150 g skogschampinjoner
2 msk olivolja
2 tsk flingsalt
400 g rå salsicciakorv

Sås:

5 vitlöksklyftor
½ dl tomatpuré
½ dl olivolja
2 dl torrt vitt vin
1 tsk salt
1 tsk strösocker
1 krm cayennepeppar
2 tomater
1 kruka basilika



Tillbehör:

Flagad parmesanost

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 250°. Kärna ur och skär paprikan i stora bitar. Ansa och skär squashen i halvmånar. Ansa och halvera champinjoner.
2. Lägg grönsaker och svamp på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över olja och strö på salt. Tillaga mitt i ugnen ca 20 min tills grönsakerna är mjuka och har fin färg
3. Picka korven och stek den runt om i en stekpanna tills den fått fin färg. Lägg korven bredvid grönsakerna på plåten och stek ca 15 min, till 70 ° i innertemperatur.
4. Sås: Skala och skiva vitlöken. Fräs vitlök och tomatpuré i olja under omrörning. Tillsätt vin, salt, socker och peppar. Låt såsen puttra ca 5 min.
5. Tärna tomaterna, repa bladen från basilikan och strimla dem.
6. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen. Häll av pastan men spara ca 1 dl av kokvattnet. Häll kokvattnet i tomatsåsen och vänd i pasta, tomater och basilika. Lägg pastan på tallrikar och toppa med grillade grönsaker och korv. Strö över parmesanost och servera.

Fantastiskt gott - en riktig bjudrätt