



PASTA

# Tortellinipanna

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **45 min** Portioner: **4**

Tortellinipanna med färsk salsiccia, saltorkad tomat och basilika. Och självklart, massa smält ost!



45

Jag ser ofta bilder på sociala medier som rubriceras som "One Pot Meal" vilket betyder "En måltid i panna". Blanda liksom bara i allt du tycker om i en stekpanna, häll på gratängost och stoppa in i ugnen. Sen är maten klar! Kul och så gott! I detta recept får ni lära er hur ni gör min One pot Meal med tortellini. #Cheffraimansmat

## INGREDIENSER

- 1 paket tortellini med ost
- 1 paket färsk salsiccia (innehållet)
- 1 burk strimlad saltorkad tomat (liten burk)
- 1 paket/burk krossade tomater med basilika
- 1 stycken hackad gul lök
- 3 stycken finhackade vitlöksklyftor
- 1 kruka färsk basilika
- 1 påse gratängost (ca 200 gram)
- 1 matsked socker



## GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt på ugnen på 180 grader och börja sedan med såsen.
- 2** Fräs lök och vitlök i en stekpanna utan att det tar färg i några minuter på medelhög värme.  
Tillsätt sedan innehållet i salsicciakorven (viktigt att det är färsk salsiccia!) och strimlad soltorkad tomat.  
Fräs ytterligare 3-4 minuter. Se till att mosa korvfärsen så det inte är massa stora klumpar.  
Gå sedan i med krossad tomat, salt, socker och peppar och låt sjuda ca 25-30 minuter.  
Hacka nästan ner all färsk basilika i såsen (förutom några blad för garnering) och låt sjuda ytterligare 5 minuter.
- 3** Koka sedan tortellinin al dente efter paketets anvisning.  
Häll av vattnet och blanda med såsen i stekpannan. Rör om väl.
- 4** Toppa med gratängost (massor) och stoppa in i ugnen ca 5 minuter eller tills du fått en lite bränd yta på osten.  
Garnera pannan med färsk basilika och ställ fram direkt på bordet. Smaklig måltid!