



# Rigatoni med lövbiff och oregano

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **25 min** Portioner: **4**



Det här är en snabb italiensk specialitet som kallas Rigatoni alla Pizzaiola.

## INGREDIENSER

400-500 g rigatoni  
450 g lövbiff  
2 msk olivolja  
2 burkar körsbärstomater (à 400 g)  
2 msk tomatpuré  
2-3 vitlöksklyftor  
2 tsk torkad oregano  
flingsalt och nymalen svartpeppar

### TILL SERVERING

gärna en sallad  
gott bröd



## GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan enligt anvisning på paketet.
- 2** Skär lövbiffarna i 2 cm breda strimlor. Värm olivolja i en stekpanna, lägg i lövbiffen och salta. Stek biffstrimlorna på hög värme tills de får fin färg, 1-2 minuter. Rör om i pannan då och då.
- 3** Häll på körsbärstomaterna. Tillsätt tomatpuré, pressad vitlök och oregano. Koka ihop på hög värme, ca 5 minuter. Krossa tomaterna med slev under tiden. Smaka av med salt och peppar. Sänk värmen och låt såsen puttra tills pastan är klar.
- 4** Lägg pastan i en vacker skål. Häll över såsen och servera gärna med en sallad.