



# CHARKMÅSTARN

## Recept - Salsiccia med grön pasta

Ingredienser 4 pers

6 st/buntar Pasta tagliatelle verdi

6 st/540g Salsiccia traditional

Sås

500 gram Broccolibuketter

3 dl Köttbuljong

3 dl Grädde

2 st Vitlösklyftor

1 tsk Salt

1 tsk Vitpeppar

1 tsk Muskotnöt, riven eller malen

1 tsk Potatismjöl

1 kruka Färsk persilja

1 kruka Färsk basilika

Gör så här:

1. Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.
2. Koka upp köttbuljongen och lägg i broccolin. Låt sjuda under lock 5-10 minuter.
3. Stek eller grilla korvarna och lägg upp på tallrikar.
4. Tillsätt grädden och mixa med en stavmixer direkt i grytan till en jämn sås.
5. Finhacka basilikan och persiljan. Spara några basilika-toppar till garnering.
6. Tillsätt salt, vitpeppar och muskotnöt till såsen.
7. Rör ut potatismjölet i lite vatten. Rör ner i såsen under omrörning.
8. Ta såsen från värmen och rör ner basilika och persilja. Blanda med den kokta pastan.
9. Lägg upp pastan på tallrikarna med korven. Garnera med färsk basilika.