Pastificio Short Sviolinate

Dette er en pastatype vi har i butikken. 100 % ekte italiensk, fargerik pasta fra solfylte Puglia. Håndlaget. Smaker fantastisk og skiller seg ut fra vanlige pastaretter. Her har jeg brukt kjøttdeig av svin, paprika og vårløk til denne retten.

**Du trenger**

(Til 2 personer)

250 gram Pastificio short sviolinate

300 gram kjøttdeig av svin

150 gram snacks paprika

4 vårløk

1-2 klyper chilikrydder (bruker fra vår egen krydderseri)

1.5 dl fløte

30 gram revet parmesan

Salt og kvernet pepper etter ønske

Smør/margarin til steking

0.5 dl av pastavannet

**Slik gjør du**

Kutt opp paprika og vårløk i litt store biter

Kok pasta etter anvisning på pakken

Stek kjøttdeig i en panne med smør. Ha i litt krydder. Tilsett paprika og vårløk mot slutten

Ha fløte og litt av pastavannet i pannen. La koke inn i 3-4 minutter

Tilsett parmesan og smak om du ønsker mer krydder

Bland så inn pasta

Dryss gjerne over litt persille, kvernet pepper og parmesan før servering