



Italiensk köttfärssås

Ingredienser 4 personer

500 g	köttfärs
1 msk	smör
2 st	gula lökar, eller 1 stor purjolök
2 st	potatisar, råa
4 msk	tomatpuré
4 dl	vatten
1 st	köttbuljongtärning
1 krm	vitpeppar
2 krm	cayennepeppar
1 tsk	salt
0,75 dl	ost, riven
1 dl	vispgrädde

Tillbehör:

kokt pasta, strimlad bladpersilja och riven parmesanost

Tillagning

Upphovsmannen till receptet lär vara en invandrad italienare. Blir det fler än beräknat vid bordet river man bara i någon extra potatis och kryddar lite extra.

1. Stek köttfärs i smör i en stor stekpanna eller i omgångar. Hacka lök och fräs den med mot slutet.
2. Skala och riv potatis fint blanda det i köttfärsen tillsammans med tomatpuré, vatten, buljongtärning, vitpeppar, cayennepeppar och salt. Låt såsen koka ca 15 min. Rör i ost och grädde och varm såsen.
3. Blanda såsen med kokt bandpasta tillsammans med lite finstrimlad bladpersilja och riven parmesanost eller servera köttfärssås och tillbehör separat.