



## Penne Rigate Al Capone

Ingredienser 6 personer

---

450 g penne rigate  
750 g oxfilé i bit  
1,5 krm svartpeppar, nymald

### Till såsen:

---

200 g skogschampinjoner  
3 st vitlöksklyftor, finhackade  
2 tsk salt  
3 msk smör  
1 st purjolök, finstrimlad  
4 st tomater, tärnade  
1 dl vatten  
2,5 dl matlagingsyoghurt  
2 dl lätt crème fraîche  
2 st oxbuljongtärningar  
0,5 msk maizena redning, för ljusa såser

### Tillagning

---

Penne rigate, pasta med räfflad yta, kan bytas mot annan kort pasta.

1. Börja med såsen. Skölj och skiva champinjonerna tunt. Fräs svampen i smör tillsammans med vitlök och salt, på medelvärme, till all vätska försvunnit. Rör om då och då.
2. Blanda svampen med purjolök och tomater. Fräs blandningen 2–3 min.
3. Tillsätt vatten, grädde, creme fraiche och smulad buljongtärning. Strö över Maizenaredning och koka upp under omrörning. Ställ åt sidan.
4. Koka pastan enligt förpackningens anvisning.
5. Skär köttet i 12 skivor. Salta och peppra på båda sidor. Stek det i smör i het panna 1/2 minut på varje sida eller grilla i grillpanna.
6. Servera köttet med rykande het pasta, sås, citron, tomat och persilja.