



## **Penne och fläskfilégratäng i krämig ädelostsås**

### **Ingredienser**

280 g	penne
	salt, peppar
400 g	fläskfilé
1 msk	smör, + 1 tsk till formen
3 dl	grädde
125 g	ädelost, en bit
0,5 dl	valnötskärnor

### **Garnering:**

rucola

### **Tillagning**

---

**Ädelosten i den krämiga gratängen kan bytas ut mot gorgonzola.**

1 Koka pastan enligt anvisning på förpackningen och låt den rinna av i ett durkslag.

2 Salta och peppra köttet. Bryn det runtom i smöret i en stekpanna cirka 5 minuter.

3 Ta upp köttet och skär det i skivor. Sätt ugnen på 225 grader.

4 Blanda pastan och grädden i en smord ugnssäker form. Vänd ner osten i små bitar, nötterna och köttet.

5 Gratinera i mitten av ugnen i 15 minuter. Garnera med rucola.