Orecchiette med salsiccia og burrata

Ingredienser



♥ 400 g salsiccia (se tips)
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 400 g passata (se tips)
♥ 200 g cherrytomater
♥ 1 ts tørket basilikum
♥ 1 ts tørket timian
♥ 1 ts tørket oregano
♥ kvernet salt og pepper
♥ 500 g orecchiette (se tips)

Topping:
♥ 4 burrata (se tips)
♥ frisk basilikum

Fremgangsmåte

Stek salsiccia i en stekepanne med litt olje. Hakk opp pølsen mens du steker den slik at den blir smuldrete på samme måte som når du steker kjøttdeig.

Sett kjøttet til side. Kutt opp løk og hvitløk og stek dette i samme panne til løken er myk og gyllen. Ha det stekte salsicciakjøttet tilbake i pannen.

Bland inn tomatpuré og deretter passata og halve cherrytomater. Tilsett tørkede urter. La salsicciasausen småkoke i noen minutter.

Kok imens pasta etter anvisning på pakningen til pastaen er ferdig kokt (*al dente*). Bland den kokte pastaen med litt olje så den ikke kleber seg sammen. Spar på pastavannet.

Juster tykkelsen på pastasausen med litt av pastavannet til den får passe konsistens (vannet som pastaen har kokt i inneholder stivelse). Smak til pastasausen med kvernet salt og pepper.

Ha kokt pasta i pastaskåler og fordel over den varme salsicciasausen. Topp med burrata og frisk basilikum.

Tips

♥ **Orecchiette** fås kjøpt i delikatesseforretninger, matmarkeder og andre butikker med ekstra godt utvalg av pasta. Det går like fint å bruke andre typer pasta, slik som pastasløyfer (*farfalle*), pastarør (*penne*) eller pastaskruer (*fusilli*).

♥ **Salsiccia** fås kjøpt i velassorterte matbutikker. Det er rått, krydret svinekjøtt inni pølsen. Jeg presser her altså kjøttet ut av pølseskinnet og hakker det opp i pannen med en stekespade mens jeg steker det. Husk at salsiccia varierer i styrkegrad. Hvis du finner ut i etterkant at salsicciaen du har brukt er sterkere enn du hadde regnet med, kan du mildne sausen ved å tilsette crème fraîche eller rømme.

♥ **Passata** er en ren tomatsaus som er ferdig most og tyknet (kjøpes vanligvis på glassflaske). Du kan alternativt bruke 1 boks (400 g) hermetiske, finhakkede tomater, som du kjører sammen til en glatt mos med en stavmikser. Bruk i så fall helst hermetiske tomater av god kvalitet (gjerne San Marzano-tomater). Hvis du bruker mer ordinær type hermetiske tomater, kan det vært lurt å tilsette en liten teskje sukker i sausen siden tomatene da er litt mindre søte.

♥ Tørket basilikum, timian og oregano er klassiske, italienske kryddere. Du kan gjerne bruke friske urter i stedet.

♥ **Burrata** er en italiensk ferskost som består av fast mozzarella som fylles med en kremete ostemasse som lages av revet, fersk mozzarella og fløte (fyllet kalles for "*stracciatella*"). På samme måte som fersk mozzarella, ligger burrata i lettsaltet vann når du kjøper den. Se flere oppskrifter med burrata **HER**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/orecchiette-med-salsiccia-og-burrata