Pastagrateng med Pancetta og Scamorza

Ingredienser



♥ 400 g pasta (for eksempel farfalle, se tips)
♥ 400 g pancetta (se tips)
♥ 1 løk
♥ 1 purreløk (kun den nedre, hvite delen)
♥ 250 g Scamorza affumicata (se tips)
♥ 1 dl kremfløte
♥ 50 g revet parmesan
♥ 200 g revet mozzarella
♥ kvernet pepper

Servering:
♥ grønn salat

Fremgangsmåte

Kok pastaen al dente etter anvisning på pakningen. Spar på 2 desiliter av pastavannet. Ha halvparten av den kokte pastaen i en ildfast form (ca. 20 x 30 cm, med litt høye kanter).

Kutt pancetta i terninger og ha dem i en stekepanne. Det er ikke nødvendig med smør eller olje i pannen. Varm opp pannen og la kjøttbitene steke på middels varme til mesteparten av fettet har smeltet og legger seg i pannen. Dette tar ca. 10 minutter. Følg nøye med så bitene ikke blir brente.

Kutt opp løk og den hvite delen av purreløken. Ha dette i pannen og stek på middels varme til løken er blank og myk. Kvern over litt pepper. Tilsett 2 dl pastavann og ha hele blandingen deretter over pastaen i formen.

Skjær Scamorza i skiver og legg på. Hell over kremfløten. Dryss over revet parmesan.

Ha over resten av den kokte pastaen. Topp med revet mozzarella.

Stekes midt i ovnen ved 220°C i 20 minutter.

Serveres varm rett ut av ovnen med en grønn salat ved siden av.

Tips

♥ Jeg har her brukt *farfalle* (pastasløyfer), men pasta i alle fasonger kan brukes i denne gratengen.

♥ Pancetta er italiensk bacon som fås kjøpt i velassorterte matbutikker. Kan erstattes med baconterninger.

♥ Scamorza affumicata er en italiensk, røkt ost som kan fås kjøpt i matbutikker som har ostedisk med godt utvalg. Kan erstattes med mozzarella.

♥ Gratengen serveres rett fra ovnen, slik at osten er helt varm og smeltet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pastagrateng-med-pancetta-og-scamorza