



Pappardelle med Salsiccia, fänkål och pecorino

Vin: Quinta do Mondego Branco

Ingredienser för 8 personer

300 g Pappardellepasta
1 Vitlök solo, alt. 3 vitlösklyftor
1 Fänkålsstånd, 250 g
3 msk Olivolja
4 Salsicciakorvar (350g), färsk
50 g Valnötskärnor
2 dl Pecorinoost, finriven
Salt och peppar

Tillagning

1. Koka pastan enligt paketet och spar 2 dl av pastavattnet.
2. Skala vitlöken och hacka den grovt. Dela fänkålen och skär bort rotstocken. Strimla fänkålen tvärsöver och dela den sedan ett par gånger.
3. Hetta upp olivoljan i en stor panna och fräs vitlök och fänkål utan att det tar färg. Ta upp och lägg åt sidan.
4. Skär ett långt snitt i varje korv och fläk upp dem. Skrapa bort köttet med baksidan av en kniv och släng korvskinnet.
5. Smula och hacka köttet grovt och fräs det i samma panna som vitlök- och fänkålsblandningen i cirka 4-5 minuter tills korvköttet är genomstekt. Blanda i valnötterna och låt dem fräsa med 1 minut.
6. Tillsätt vitlök- och fänkålsblandningen. Blanda den avrunna pastan med korvblandningen i pastakastrullen. Häll i det resterande pastavattnet och blanda i osten.
7. Salta och peppra efter smak.

Färdigt