



MIDDAGS TIPSET



4 port

KRÄMIG PASTAGRATÄNG med SKINKA

Rykande het och nygräddad pastagrätäng som gärna serveras med en grön sallad.

300 g pasta
150 g rökt skinka eller kalkon
3 dl tomatsås
2 1/2 dl Kelda® pastasås mild ost
1 dl Arla Köket® riven ost mager

Sätt ugnen på 250°. Koka pastan enligt anvisning. Skär skinkan i strimlor. Låt pastan rinna av och blanda ner tomatsås, ostsås och skinka. Lägg det i smorda ugnssäkra portionsformar eller i en stor smord form. Strö över osten. Gratinera i övre delen av ugnen ca 10 min.

Scanna
receptet till
mobilen!

