



## PASTA ALA FOLLESE

6, FOLLESE SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 6 porsjoner

300 g	Pasta penne
1 ss	basilikum
1 ss	balsamicoeddik
0.5 ts	pepper
0.5 ts	salt
1 ts	sukker
3 ss	Stekesmør
200 g	Små tomater

### SAUS

3 stk	egg
3 dl	Matfløte
50 g	Norvegia eller annen ost

### PÅ TOPPEN

50 g	Revet ost
------	-----------

### SLIK GJØR DU:

- 1 Sett stekeovnen på 200 grader.
- 2 Kok pasta etter anvisningen på pakken og la vannet renne av. Del tomatene i to og paprika i små biter.
- 3 Varm opp smør i en panne, og stek tomatene i noen minutter og skvis de til de er til en saus. Tilsett sukker og stek i noen minutter til. Smak til med salt, pepper og eddik. Skjær basilikum i strimler og bland i.
- 4 Bland sammen matfløten, egg og 50 gram revet ost i en bolle. Smak til med salt og pepper. Bland i pastaen, og vend i tomatene og paprikaen.
- 5 Hell alt i en ildfast form. Strø over 50 gram revet ost. Dekk formen med aluminiumsfolie. Stek formen midt i ovnen på 200 grader i ca 30 minutter. Mot slutten av steketiden kan du ta bort aluminiumsfolien.
- 6 Strø over basilikum før du serverer. Vel bekomme!