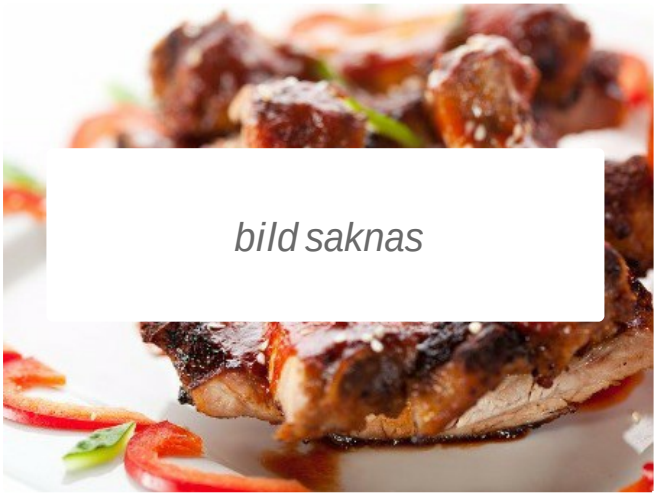


inköpslistan.se

Av: anette ahlen

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Pasta, Fest

PASTAGRATÄNG MED FLÄSKFILÉ

Ingredienser

400 g pasta fusilli
500 g fläskfile
1 liter spenat
200 g keso
2 klyftor vitlök
25 g smör
30 g mjöl, vete
4 dl mjölk, mellan
1 dl grädde, mellan
50 g ost *(lagrad)*
25 g parmesan

Gör så här

Koka pastan ett par minuter färre minuter är anvisning på paketet.
Spola pastan i kallvatten.
Stek tunna skivor filé med salt och peppar.
Gör ostsåsen av smöret, mjölet, mjölken och grädden. I med osten och keson sist, låt "smälta" samman.
Blanda alltsammans i en gratängform och gratinera i 20 minuter.