

Lyxig pasta med tryffel och ryggbiff.

Linnéas recept på en underbar pasta med tryffel och ryggbiff. Avnjut med ett glas Ruffino Riserva Ducale för en fulländad smakupplevelse.



4 PORTIONER



25 MIN

Pasta

Nötkött

Pasta med tryffelsås och ryggbiff

Ingredienser:

ca 500 g ryggbiff
1 msk smör
1 gul lök
1 dl grönsaksbuljong
1 dl vitt vin
2 dl grädd
1 1/2 krm tryffelolja
salt & svartpeppar
parmesan
ärtskott

Gör så här:

1. Skär biffen i strimlor och stek dem hastigt i en klick smör. Lägg köttet på ett fat och täck över med folie medan du gör såsen.

2. Skala och strimla löken. Stek den mjuk.
3. Tillsätt buljong och vin. Låt koka tills du har cirka hälften av vätskan kvar.
4. Tillsätt grädden och koka tills allt blivit krämigt.
5. Tillsätt tryffelolja, kött, salt och peppar. Låt allt koka upp.
6. Koka pastan och blanda ner den i såsen.
7. Riv parmesan, finhacka några ärtskott och strö över alltsammans.



Spara i lista

Ruffino Riserva Ducale Chianti Classico Riserva

Systembolagsnummer: 79652

185,00 kr

Vi presenterar här två viner i olika prisklasser som passar perfekt till pasta med oxfilé. Vilket du väljer att servera beror på vad plånboken tillåter.

Ett utmärkt vin till pastan är Ruffino Riserva Ducale Chianti. Det är ett komplext, nyanserat och fylligt vin med smak av viol, solmogna körsbär, plommon, choklad och kanel med inslag av kryddiga toner från fat. Vinet har en lång eftersmak. Ruffino Riserva Ducale gör sig mycket väl tillsammans med lite krämigare pastarätter.



Spara i lista

CHILL OUT Cabernet Sauvignon Australia

Systembolagsnummer: 6873

214,00 kr

CHILL OUT är ett medelfylligt, kryddigt vin på druvan cabernet sauvignon. Smaken är generös med bra vinbärskaraktär och inslag av svartpeppar och örter.

Se också



Älgfärs-cannelloni med ugnstostade tomater.

Linnéas älgfärs-cannelloni med ugnstostade tomater förenar härliga smaker från Sverige och Italien.

[Läs mer](#)



Vet du när pastan kom till Sverige?

Matforskare Richard Tellström berättar om när olika pastarätter kom till Sverige och i vilka former vi har ätit denna spannmålsprodukt.

[Läs mer](#)



Linnéa Seidel

Linnéa Seidel förser folk o folk med underbara, innovativa recept.

[Läs mer](#)

Utskrift