Pastagrateng med kjøttsaus

Ingredienser



Kjøttsaus:
♥ 1 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 1 gulrot
♥ 2 ss olivenolje
♥ 600 g kjøttdeig
♥ 400 g cherrytomater
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 1 ts tørket basilikum
♥ 1 neve frisk basilikum
♥ 1 laurbærblad
♥ 400 g hakkede, hermetiske tomater (1 boks)
♥ 1 fond du chef, kjøtt (se tips)
♥ 3 dl vann
♥ 1,5 dl rødvin
♥ 1 ts sukker
♥ kvernet salt og pepper

Pasta og ostetopping:
♥ 300 g pasta (f eks conchiglie, se tips)
♥ 250 g fersk mozzarella
♥ 200 g revet mozzarella

Servering:
♥ cherrytomater
♥ frisk basilikum

♥ ferskrevet parmesan

Fremgangsmåte

Kjøttsaus:
Kutt opp løk og hvitløk og ha i en kjele. Tilsett gulrot kuttet i små terninger. La dette steke i olivenolje på middels varme til løken er myk og blank.

Ha kjøttdeigen i kjelen. La kjøttdeigen steke sammen med løken mens du hakker den opp, til den er gjennomstekt.

Skjær cherrytomatene i mindre biter og ha dem i kjelen sammen med tørkede urter, frisk basilikum og laurbærblad. Tilsett hakkede, hermetiske tomater, kjøttfond, vann og rødvin. La kjøttsausen småkoke uten lokk i ca. 20 minutter.

Smak til kjøttsausen med litt sukker, kvernet salt og pepper.

Lag gratengen:
Finn frem en ildfast form (jeg brukte her en rund form, 26 cm i diameter, med ca. 7 cm høy kant – men det går fint å bruke en litt større form).

Ha kjøttsaus i bunnen av formen. Ha på tørr pasta (pastaen trenger altså ikke kokes på forhånd). Fortsett å legge kjøttsaus og pasta lagvis i formen. Pass på kjøttsausen blir jevnt fordelt mellom all pastaen (se tips). Avslutt med kjøttsaus.

Legg på skiver fersk mozzarella. Topp med masse revet mozzarella.

Stek gratengen midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter. Gratengen er klar når osten har fått en deilig, gyllen skorpe og pastaen inni gratengen er myk.

Server pastagratengen varm og nylaget sammen med cherrytomater, frisk basilikum og revet parmesan.

Tips

♥ Jeg har brukt fond du chef, kjøtt blandet ut med 3 dl vann. Du kan alternativt bruke kjøttbuljong eller -fond løst opp i vann, eller du kan bruke 3 dl ferdigkjøpt kjøttkraft.

♥ Jeg brukte her pastaskjell (*conchiglie*), men det går like fint å bruke pastaskruer, makaroni osv.

♥ Det er meningen at du skal legge pastaen tørr i formen. Den blir myk (*al dente*) av å ovnsbakes i kjøttsausen. Derfor er det viktig at du passer på at kjøttsausen fordeler seg jevnt mellom all pastaen og at det er nok væske i kjøttsausen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pastagrateng-med-kjottsaus