

Nudelrätt med CAMBOZOLA och fläskfilé



Ingredienser för 4 personer:

250 g CAMBOZOLA Classic
400 g Pasta Fusilli (utan ägg)
1 fläskfilé (ca 350 g)
1 broccoli
500 ml mjölk
2 msk olja
salt, peppar

Tillagning:

1. Tillaga pastan i kokande saltat vatten enligt instruktionerna. Putsa, skölj och dela broccolin under tiden. Koka den i kokande saltat vatten i 2 – 3 minuter. Häll av vattnet, skaka och låt rinna av. Häll av nudlarna och låt rinna av.
 2. Skölj av fläskfilén och badda den torr. Hetta upp olja i en stekpanna. Stek filén kraftigt i 1-2 minuter och vänd under tiden. Krydda med salt och peppar, ta upp köttet och låt svalna. Koka upp mjölken, smula ned CAMBOZOLA Classic, men spara en del, och smält osten under omrörning i den varma mjölken. Krydda ostsåsen med salt och peppar. Skär filén i skivor.
 3. Lägg pastan, broccolibitarna och filé skivorna i en eldfast form och häll ostsåsen över. Strö över resten av CAMBOZOLAN. Tillaga i förvärmad ugn (elspis: 200 °C / cirkulationsluft: 175 °C) i ca 15 minuter. Tag ur formen från ugnen och servera.
- Tillagningstid ca 40 minuter.

