



Stufato: Underbar italiensk gryta med lite hetta från salciccia, härlig tomatsmak och en vacker färg!

Stufato

1 rödlök

2 vitlöksklyftor

1 dl olivolja

2 morötter

1 stjälk blekselleri

3 salciccia

Salt och peppar

2 msk rökt paprikapulver

1 dl rött vin

1 burk krossade tomater

1 paket linser

1 paket blandade bönor

Färsk oregano

Fräs skivad rödlök och vitlök i olivolja i en stor kastrull.

Skär morötter, blekselleri och salsiccia i bitar och lägg i kastrullen. Salta, peppra och krydda med paprikapulver. Fräs grönsakerna i tre-fyra minuter, tillsätt vinet och låt koka ihop i ett par minuter. Lägg sedan i krossade tomater, linser och bönor. Låt puttra cirka tio minuter. Toppa stufaton med färsk oregano.