

Konserverade tomater ger pasta och såser extra djup i smaken. Kolla in dessa tips och recept från projektet "Red Gold from Europe".

Sverige - Svenska ▼

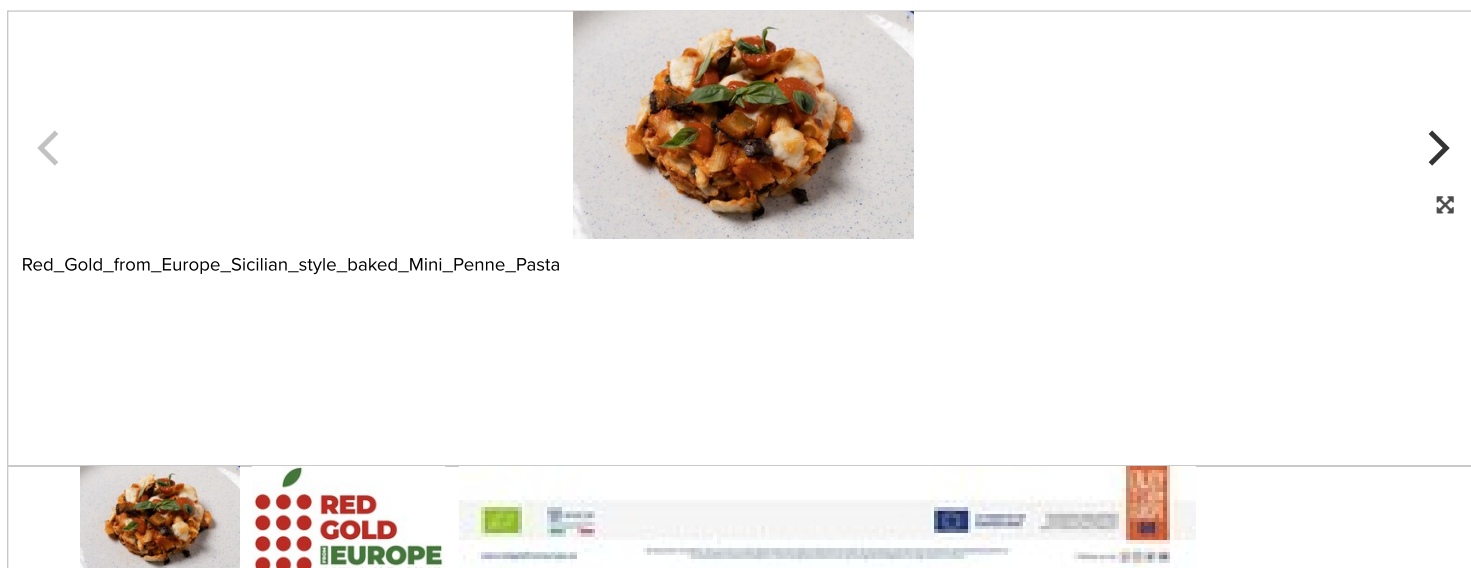
NYHETER FRÅN

Red Gold from Europe →

10 jan, 2025, 06:00 GMT

Rött symboliserar godhet och hälsa. Prova dessa rätter hemma: Minipenne och pastarör i siciliansk stil med tomatås, gjorda av konserverade ekologiska tomater.

NEAPEL, Italien, 10 januari 2025 /PRNewswire/ -- **Konserverade tomater är bland de mest mångsidiga ingredienserna** i köket, och de är outhärliga för att förbereda läckra, snabba och enkla rätter när du behöver dem. Projektet "Red Gold from Europe", som främjas av ANICAV (Italiens nationella förening för producenter av konserverade grönsaker) och medfinansieras av Europeiska unionen, som stöder konsumtion och export av italienska ekologiska konserverade tomater till Sverige, innehåller dessa värdefulla tips och recept.



Låt oss börja med en italiensk klassiker gjord av konserverade hela skalade tomater: Siciliansk ugnsbakad mini-penne: med sin rika och härliga smak är detta riktigt tröstmat. Kolla in detta outhärliga recept:

<https://redgoldfromeurope.eu/recipes/sicilian-style-baked-minipenne-pasta/>

Ekologiska konserverade tomater är också perfekta i långkokta såser. En klassiker inom traditionell italiensk matlagning, **Bolognese-ragù** är både god och riktigt tröstande. Den är perfekt som en läcker pastasås, till lasagne, eller som en fyllning i en *piadina* eller flatbread. Den tillagas genom att långsamt koka köttfärs (nöt- och/eller fläskkött) tillsammans med lök, morot, selleri och ekologiska passerade tomater. Lägg till lite rött vin och lite mjölk för en krämigare konsistens och koka i några timmar.

<https://redgoldfromeurope.eu/recipes/penne-with-bolognese-sauce/>

Och konserverade tomater används också i **aubergine parmigiana**, en läcker maträtt gjord med varvade lager av stekt aubergine, ekologiska passerade tomater, mozzarella och parmesanost, som gräddas i ugnen.



<https://redgoldfromeurope.eu/recipes/classic-aubergine-parmigiana/>

En lista över klassiska recept skulle inte vara komplett utan **köttbullar (eller fiskbullar)** som kokas i **en rik tomatsås** med potatismos till. Och det italienska sättet att suga upp dessa såser med en **scarpetta** eller en bit knaprigt bröd är det enda rätta sättet att avsluta!

En annan snabb och läcker maträtt: **pasta med tomatsås**. Koka pastan *al dente* och rör i en enkel sås gjord av konserverade hela skalade tomater, vitlök, olivolja, färsk basilika och en nypa riven parmesan som avslutning. **Red Gold från Europe** rekommenderar att du använder räfflade pastarör i ditt recept.

För mer information om Red Gold from Europe och för fler recept, besök vår webbplats <https://redgoldfromeurope.dk>

eller följ våra konton på sociala medier

Facebook: <https://www.facebook.com/redgoldfromeuropedk>

Instagram: <https://www.instagram.com/redgoldfromeuropedk>

YouTube: <https://www.youtube.com/@redgoldfromeuropedk>

Foto – https://mma.prnewswire.com/media/2590631/Red_Gold_from_Europe_Sicilian_style_baked_Mini_Penne_Pasta.jpg

Logotyp – https://mma.prnewswire.com/media/2186814/Visual_ORG.jpg

Logotyp – https://mma.prnewswire.com/media/2186816/Footer_SE.jpg