



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Mezze maniche med palmekål, svampe og pancetta

## Mezze maniche

200 g pasta

## Palmekål og grønt

1 pose palmekål  
1 stk skalotteløg  
1 fed hvidløg  
125 g champignoner  
½ stk rød chili

## Pancetta

130 g pancetta i tern  
1 dl creme fraiche

## Servering

1 pk tanelli ost

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Mezze maniche:** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
- 2. Palmekål og grønt:** Skær det groveste af stokken og skyl kålen. Skær bladene i tykke strimler. Pil skalotteløg og hvidløg og skær begge i tynde skiver. Skyl champignon og snit i kvarte. Fjern kernerne fra chilen og hak den fint (undlad eller reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt).
- 3. Pancetta:** Varm en stor stegepande op med lidt olie. Steg pancetta ved høj varme i 2 min. Kom champignon på og steg videre i 2 min. Tilsæt nu palmekål, hvidløg, skalotteløg og chili. Steg yderligere ca. 1 min. Kom creme fraiche på og sluk for varmen.
- 4. Servering:** Riv osten fint. Hæld vandet fra pastaen, men gem lidt. Tænd for panden igen, kom pastaen på og tilsæt et par spsk pastavand. Vend det hele grundigt sammen. Servér i dybe tallerkener og drys revet ost over.