



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta arrabiata med kalkonfärs och fetaost

Pasta

Linguine 200 g

Kalkon arrabiata

Bananschalottenlök 1 st
Röd chili ½-1 st
Kalkonfärs 300 g
Tomatpuré ½ förp
Vitlök 2 klyftor
Krossade tomater 1 förp
Kycklingbuljong 1 påse

Gurk- och fetaosttopping

Gurka 1 st
Fetaost 50 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar

- 1. Pasta:** Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
- 2. Kalkon arrabiata:** Grovhacka schalottenlök och skiva röd chili tunt (se tips). Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Fräs kalkonfärs ca 2 min. Tillsätt lök, chili, tomatpuré och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner krossade tomater och kycklingbuljong, låt allt sjuda på medelvärme ca 5 min. Smaka av med salt.
- 3. Pasta:** Koka pasta enligt anvisning på förpackningen.
- 4. Gurk- och fetaosttopping:** Tärna gurka och smula fetaost. Lägg i en skål och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.
- 5. Häll av pastan** och blanda med arrabiatasåsen. Servera med gurk- och fetaosttopping.

TIPS! Tänk på att färsk chili kan variera i hetta, så smaka dig fram till lagom styrka!