



Detta är ett lågkalorirecept, vilket kan innebära att allt i förpackningen inte används. Följ receptet noggrant för att varje portion ska hålla sig under 550 kcal.



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mezze maniche med prosciutto, paprika- och tomatsås och basilika

Paprika- och tomatsås

Röd paprika 1 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Tomat 1 st
 ● Olivolja 1 tsk
 Vitlök 2 klyftor
 Ajvar relish 1 förp
 ● Vatten 1 ½ dl
 Kycklingbuljong ½ påse
 Parmesanost 1 bit

Till servering

Mezze maniche rigate
 200 g
 Prosciutto ¾ förp
 Basilika 20 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
 Svartpeppar, Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelse:** Tärna röd paprika och grovhacka bananschalottenlök. Tärna tomat.
3. Koka mezze maniche enligt tidsangivelsen på förpackningen.
4. **Paprika- och tomatsås:** Hetta upp olivolja i en kastrull. Fräs paprika, lök och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt tomat, ajvar relish, vatten och kycklingbuljong. Låt sjuda ca 5 min. Finriv parmesanost och blanda ner i såsen. Om ni vill, mixa såsen lite grovt med stavmixer. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
5. Häll av pastan och blanda med paprika- och tomatsås. Servera toppad med prosciutto och färsk basilika.