



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!