



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mezze maniche i krämig paprikasås med fetaost, oliver och pinjenötstopping

Paprikasås

Gul lök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Torkad timjan 1 förp
Röd chili 1 st
Röd paprika 1 st
Tomatpuré 1 förp
● Vatten 1 ½ dl
Vispgrädde ½ dl
Grönsaksbuljong ½ påse

Pasta

Mezze maniche rigate
200 g

Oliv- och pinjenötstopping

Pinjenötter 20 g
Rödlök 1 st
Timjan 10 g
Snacksoliver 1 förp
Fetaost 50 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Vatten

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Paprikasås:** Finhacka gul lök, vitlök och röd chili (se tips). Skär röd paprika i mindre bitar. Hetta upp olivolja i en kastrull. Fräs paprika, lök, vitlök, chili och torkad timjan ca 2 min. Tillsätt tomatpuré, vatten, vispgrädde och grönsaksbuljong. Låt sjuda ca 12 min, tills paprikan känns mjuk. Mixa såsen slät med stavmixer. Smaka av med salt.
3. Koka mezze maniche enligt anvisning på förpackningen.
4. **Oliv- och pinjenötstopping:** Rosta pinjenötter i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en skål. Finhacka rödlök. Repa timjanbladen från stjälkarna och finhacka bladen. Grovhacka snacksoliver och smula fetaost. Blanda ner allt i skålen med pinjenötter.
5. Häll av pastan och blanda med paprikasåsen. Servera toppad med oliv- och pinjenötstopping.

TIPS! För en mildare sås, ta bort frön och fröfäste från den färska chillin!