



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Siciliansk pasta med aubergine, kapris och persilja

Pastasås

Aubergine 1 st
 Kapris 1 burk
 Chili flakes 1 krm
 Kons. körsbärstomater 1
 förp
 🏠 Vitlök 2 klyftor
 🏠 Olivolja 2 msk
 🏠 Vatten 1 dl
 🏠 Socker ½ tsk
 🏠 Salt ½ tsk

Till servering

Mezze maniche rigate
 200 g
 Formaggio 100 g
 Bladpersilja 10 g
 🏠 Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Pastasås:** Skär aubergine i tärningar. Häll av kapris. Finhacka vitlök.
3. Hetta upp hälften av olivoljan i en stekgryta och stek aubergine ca 5 min, tills den fått fin färg. Tillsätt resten av oljan, kapris, vitlök och chili flakes och stek ytterligare ca 2 min. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vatten, socker och salt och sjud ca 10 min.
4. Koka mezze maniche enligt anvisning på förpackningen.
5. Finriv formaggio. Finhacka bladpersilja. Rör ner pastan och hälften av den rivna osten i pastasåsen. Smaka av med lite salt, chili flakes och nymald svartpeppar.
6. Servera pastan toppad med resten av den rivna osten och persilja.