



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mezze maniche med chilistekta räkor, broccoli och parmesanost

Räkpasta

Citron 1 st
Ruccola 30 g
Räkor 1 förp
Chili flakes ½ tsk
Vitlök 2 klyftor
Riven parmesan 50 g
🏠 Olivolja 2 msk
🏠 Pastavatten ½ dl

Till servering

Mezze maniche rigate
200 g
Broccoli 1 st

1. Koka mezze maniche rigate enligt anvisning på förpackningen.
2. Skär broccoli i buketter och skiva stammen tunt, låt koka med pastan de sista 2 min.
3. **Räkpasta:** Tvätta citron i ljummet vatten och finriv skalet. Pressa saften från halva citronen och skär andra halvan i klyftor. Grovhacka ruccola. Häll av räkor. Hetta upp olivolja i en stekpanna och tillsätt chili flakes och pressad vitlök. När vitlöken börjar få färg, tillsätt räkorna och citronskalet. Stek några sekunder tills räkorna börjar bli varma.
4. Häll av pastan och broccolin men spara ½ dl pastavatten. Blanda pasta, broccoli, det sparade pastavattnet, citronsaft, räkor, ruccola och riven parmesanost. Rör ordentligt tills pastan börjar kännas krämig.
5. Servera räkpastan tillsammans med citronklyfta och resterande chili flakes.