



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 1 dl  
 🏠 Salt  
 🏠 Svartpeppar

### 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 minuterna.
3. **Räkpasta:** Tvätta citron i ljummet vatten. Finriv skalet och pressa saften, lägg i en liten skål. Skär andra halvan i klyftor. Grovhacka ruccola. Häll av räkor. Hetta upp olivolja i en stekpanna och tillsätt chili flakes och pressad vitlök. Fräs ca 1 min, utan att vitlöken får färg. Tillsätt räkorna. Stek några sekunder tills räkorna börjar bli varma. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
4. Häll av pastan och broccolin men spara 1 dl pastavatten.
5. Lägg tillbaka pastan och broccolin i kastrullen. Blanda ner hälften av det sparade pastavattnet, citronsaft, räkor, ruccola och riven parmesanost, lite i taget. Rör ordentligt tills pastan börjar kännas krämig. Späd eventuellt med resten av pastavattnet om det blir för torrt.
6. Servera räkpastan tillsammans med citrunklyfta och resterande chili flakes.