



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mezze maniche med rostad paprikasås, parmesan, mandel och vitlöksstekt aubergine

Rostad paprikasås

Röd paprika 2 st
Crème fraiche 1 dl
Vitlök 1 klyfta
Riven parmesan 25 g
Chili flakes 1 krm
🏠 Olivolja
🏠 Rödvinvinäger 1 tsk
🏠 Salt 2 krm

Aubergine- och mandeltopping

Aubergine 1 st
Mandelspån 25 g
Vitlök 1 klyfta
Bladpersilja 20 g
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Olivolja
🏠 Svartpeppar

Till servering

Mezze maniche rigate
200 g
Riven parmesan 25 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Koka upp rikligt med lättsaltat vatten till pastakoket i punkt 3.
2. **Förberedelser, rostad paprikasås:** Dela röd paprika och ta bort innanmätet. Lägg paprikan på en ugnsplåt med skinsidan upp. Smörj in med lite olivolja och rosta ca 20 min i mitten av ugnen, tills paprikan har fått färg.
3. **Pasta:** Koka mezze maniche rigate enligt anvisning på förpackningen.
4. **Aubergine- och mandeltopping:** Tärna aubergine. Krydda med salt direkt på skärbrädan. Låt auberginen ligga och dra ca 5 min. Rosta mandelspån i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över på ett fat. Hetta upp olivolja i en stekpanna och stek den saltade auberginen och pressad vitlök ca 5 min. Krydda med lite nymald svartpeppar. Blanda ihop stekt aubergine, rostad mandel och bladpersilja.
5. **Rostad paprikasås:** Lägg den rostade paprikan i en mixerbunke. Tillsätt crème fraiche, pressad vitlök, riven parmesan, rödvinvinäger, chili flakes och salt till mixerbunken. Mixa slät med stavmixer.
6. Blanda nykokt pasta med rostad paprikasås. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Servera pastan toppad med auberginetopping och riven parmesan.