



Observera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig ricottapasta med broccoli, ruccola och salsiccia

Krämig ricottapasta

Broccoli 1 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Röd chili ½-1 st
 Citronskal 1 st
 Penne 200 g
 Ricotta ½ förp
 🏠 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Sparat pastavatten 1 dl

Till servering

Salsicciakorv 200 g
 Ruccola 30 g
 🏠 Olivolja

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelser:** Dela broccoli i buketter och skiva stammen tunt. Hacka schalottenlök. Strimla röd chili. Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet.
3. Koka pennepasta enligt anvisning på förpackningen. Spara ca 1 dl av pastavattnet när du håller av pastan.
4. Ta av skinnet på salsiccian. Nyp sedan köttet i mindre bitar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek korvbitarna ca 4 min, tills det är helt genomstekt. Lägg på en tallrik och täck med lock. Spara stekpannan.
5. **Krämig ricottapasta:** Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan. Stek broccoli ca 3 min. Tillsätt schalottenlök, röd chili (tänk på att färsk chili kan variera i styrka) och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Blanda ner ricotta, citronskal och det sparade pastavattnet i stekpannan med grönsakerna.
7. Ta från värmen och rör ner avhållad pasta, blanda väl och smaka av med lite pressad citronsaft från halva citronen, salt och lite nymald svartpeppar. Klyfta resten av citronen.
8. Servera krämig ricottapasta med ruccola och citronklyfta. Toppa med salsicciasmul.