



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mezze maniche med chorizoragu, fetaost och ruccola

Pasta

Mezze maniche rigate
200 g

Chorizoragu

Gul lök 1 st
Tomat 2 st
Chorizofärs 200 g
Vitlök 2 klyftor
🏠 Olivolja
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

Till servering

Fetaost 100 g
Ruccola 30 g

- 1. Pasta:** Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
- 2. Förberedelse:** Tärna tomat och gul lök. Smula fetaost.
- 3. Pasta:** Koka pastan enligt angivelse på förpackningen.
- 4. Chorizoragu:** Hetta upp olivolja i en stekpanna. Fräs chorizofärs ca 3 min. Tillsätt pressad vitlök, gul lök och tomat. Fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner tomatpuré, vatten och smulad kycklingbuljong. Låt sjuda ca 3 min. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
- 5.** Blanda nykokt pasta med chorizoragu. Servera toppad med smulad fetaost och ruccola.