



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Siciliansk pasta med aubergine, kapris och persilja

### Pastasås

Aubergine 1 st  
Kapris 1 burk  
Vitlök 2 klyftor  
Olivolja 2 msk  
Chili flakes 1 krm  
Kons. körsbärstomater 1 förp  
Vatten 1 dl  
Socker ½ tsk  
Salt ½ tsk

### Till servering

Mezze maniche rigate  
200 g  
Quattrocento 100 g  
Bladpersilja 10 g  
Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Pastasås:** Skär aubergine i tärningar. Häll av kapris. Finhacka vitlök.
3. Hetta upp hälften av olivoljan i en stekgryta och stek aubergine ca 5 min, tills den fått fin färg. Tillsätt resten av oljan, kapris, vitlök och chili flakes och stek ytterligare ca 2 min. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vatten, socker och salt och sjud ca 10 min.
4. **Till servering:** Koka mezze maniche enligt anvisning på förpackningen.
5. Finriv quattrocento. Finhacka bladpersilja. Rör ner pastan och hälften av den rivna osten i pastasåsen. Smaka av med lite salt, chili flakes och nymald svartpeppar.
6. Servera pastan toppad med resten av den rivna osten och persilja.