



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Pasta arrabbiata med chilifräst kyckling och persilja

## Pasta

Mezze maniche rigate  
200 g

## Chilifräst kyckling

Minutbitar 300 g  
Chili flakes ½ tsk  
Vitlök 1 klyfta  
Cocktailtomater 250 g  
Pizzasås 1 förp  
Vispgrädde ½ dl  
Bladpersilja 20 g  
🏠 Olivolja 1 msk  
🏠 Salt 2 krm  
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk

## Morotssallad

Morotsjulienne 1 förp  
🏠 Balsamvinäger  
🏠 Olivolja  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

- 1. Pasta:** Koka mezze maniche rigate enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Chilifräst kyckling:** Hetta upp olivolja i en stekpanna och stek kyckling minutbitar på hög värme ca 2 min, tills den fått fin färg. Krydda med chili flakes, pressad vitlök och salt. Lägg ner cocktailtomater i pannan och tillsätt vitvinsvinäger. Fräs ytterligare ca 2 min. Häll ner pizzasås och vispgrädde. Sjud ca 4 min, tills kycklingen är klar, eller låt puttra till servering.
- 3. Morotssallad:** Lägg upp morotsstrimlor i en salladsskål och ringla över lite balsamvinäger och olivolja. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 4. Grovhacka bladpersilja.** Blanda nykokt pasta med chilifräst kyckling. Servera med morotssallad. Toppa med persilja.