



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# One pot pasta med salsiccia och parmesan

## One pot pasta

- Zucchini 1 st
- Salsicciafärs 200 g
- Passerade tomater 1 förp
- Mezze maniche rigate 200 g
- Riven parmesan 50 g
- 🏠 Olivolja 1 msk
- 🏠 Vatten 1½ dl
- 🏠 Salt 1 tsk
- 🏠 Socker ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar

## Till servering

- Ruccola 30 g

1. **One pot pasta:** Tärna zucchini. Hetta upp olivolja i en stekgryta och bryn salsicciafärs och zucchini ca 3 min. Tillsätt passerade tomater, vatten, salt, socker och rikligt med nymald svartpeppar. Blanda ner mezze maniche. Koka ca 20-25 min under lock, tills pastan är klar. Rör om ibland.
2. Rör ner riven parmesan och smaka eventuellt upp med salt och nymald svartpeppar. Servera one pot pasta toppad med ruccola.