



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gräddig pasta med örter, broccoli och mandel

Pasta

Mezze maniche rigate
200 g

Pastasås med örter

Vispgräddde ½ dl
Grönsaksbuljong 1 påse
Gröna örter 1 förp
🏠 Vatten 1 ½ dl
🏠 Vitvinsvinäger

Topping

Mandelspån 25 g
Tanelli hårdost 1 st
Broccoli 1 st

- 1. Pasta:** Koka mezze maniche rigate enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Pastasås med örter:** Blanda vispgräddde, vatten (gärna från pastakoket) och grönsaksbuljong i en kastrull. Låt koka ca 5 min. Tillsätt gröna örter. Låt allt bli varmt. Smaka av med lite vitvinsvinäger.
- 3. Topping:** Rosta mandelspån i en torr och het stekpanna. Lägg över på en tallrik. Hyvla Tanelli hårdost. Skär broccoli i små buketter. Hetta upp lite neutral olja i den använda stekpannan och stek broccoli hastigt.
- 4. Blanda den kokta pastan med pastasås och örter.** Fördela i två djupa tallrikar. Servera ärtpastan toppad med broccoli, hyvlad ost och mandelspån.