



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvaktarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min    👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

13

## Pasta all'arrabbiata med fetaost, ruccola och valnötter

### Arrabbiatasås

Bananschalottenlök 1 st  
Vitlök 2 klyftor  
Kons. körsbärstomater 1 förp  
Torkad oregano ½ msk  
Chili flakes 2 krm  
🏠 Olivolja ½ tsk  
🏠 Socker ½ tsk  
🏠 Salt ½ tsk

### Till servering

Mezze maniche rigate  
125 g  
Valnötter 15 g  
Fetaost 50 g  
Ruccola 30 g

### Aubergine

Aubergine 1 st  
Rosmarin/timjan mix ½ förp  
🏠 Olivolja 1 tsk  
🏠 Salt 2 krm  
🏠 Svartpeppar

1. Koka upp lättsaltat vatten till pastakoket i steg 3.
2. **Arrabbiatasås:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs lök och vitlök ca 2 min. Tillsätt konserverade körsbärstomater, torkad oregano, chili flakes, socker och salt. Låt puttra till steg 6. Smaka av med lite salt.
3. **Till servering:** Koka mezze maniche rigate-pasta enligt anvisning på förpackningen.
4. **Aubergine:** Tärna aubergine smått. Hetta upp olivolja i en stekpanna och stek auberginen med rosmarin/timjan mix, salt och lite nymald svartpeppar ca 5 min, tills den fått fin färg.
5. **Till servering:** Grovhacka valnötter. Smula fetaost.
6. Blanda nykokt pasta med arrabbiatasås. Servera toppad med aubergine, fetaost, valnötter och ruccola.