



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mezze maniche med basilikaolja, fetaostgratinerade grönsaker och pinjenötter

Fetaostgratinerade grönsaker

- Zucchini 1 st
- Röd paprika 1 st
- Tomat 2 st
- Fetaost 100 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar

Till servering

- Mezze maniche rigate 200 g
- Basilikaolja 1 förp
- Ruccola 30 g
- Pinjenötter 20 g
- 🏠 Salt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Fetaostgratinerade grönsaker:** Skär zucchini, röd paprika och tomat i mindre bitar. Lägg allt på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Smula över fetaost och tillaga mitt i ugnen ca 15 min, tills osten har fått fin färg.
3. Koka mezza maniche rigate enligt anvisning på förpackningen. Häll av pastan och lägg tillbaka den i kastrullen. Blanda med basilikaolja. Smaka av med lite salt.
4. Servera basilikapasta med fetaostgratinerade grönsaker. Toppa med ruccola och pinjenötter (har du tid, rosta gärna pinjenötterna i en torr och het stekpanna).

TIPS! Har du brättom? Använd gärna en vattenkokare när du kokar upp pastavattnet.