



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling Napoletana med pasta och parmesan

Till servering

Mezze maniche rigate
200 g
Broccoli 1 st
Ruccola 30 g
Riven parmesan 50 g

Kyckling Napoletana

Kycklingfilé strimlad 250 g
Örtmix 1 förp
Pastasås napoletana 1 förp

- 🏠 Neutral olja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Vatten ½ dl

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en rymlig kastrull och koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
2. Skär broccoli i buketter och skiva stammen. Koka med pastan de sista 2 min.
3. **Kyckling napoletana:** Hetta upp lite olja i en stekpanna. Tillsätt strimlad kycklingfilé, örtmix och lite salt. Bryn ca 2 min. Blanda ner pastasås napoletana och vatten. Sjud ca 3 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
4. Servera kyckling napoletana med mezze maniche, broccoli, ruccola och riven parmesan.