



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## One pot pasta med salsiccia och parmesan

### One pot pasta

Zucchini 1 st  
 Salsicciafärs 200 g  
 Krossade tomater 1 förp  
 Mezze maniche rigate  
 200 g  
 Riven parmesan 50 g  
 Tomatpuré 1 förp  
 Örtmix 1 förp  
 🏠 Olivolja  
 🏠 Vatten 5 dl  
 🏠 Salt 1 tsk  
 🏠 Socker ½ tsk  
 🏠 Svartpeppar

### Till servering

Ruccola 30 g

- 1. One pot pasta:** Tärna zucchini. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och bryn salsicciafärs och zucchini ca 3 min. Tillsätt krossade tomater, vatten, tomatpuré, örtmix, salt, socker och rikligt med nymald svartpeppar. Blanda ner mezze maniche. Koka ca 20 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.**