



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.**