



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.