



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mezze maniche i krämig paprikasås med fetaost, oliver och pinjenötstopping

Paprikasås

Gul lök 1 st
 Vitlök 2 klyftor
 Torkad timjan 1 förp
 Röd chili 1 st
 Röd paprika 1 st
 Tomatpuré 1 förp
 ● Vatten 1 ½ dl
 Vispgrädde ½ dl
 Grönsaksbuljong ½ påse

Pasta

Mezze maniche rigate
 200 g

Oliv- och pinjenötstopping

Pinjenötter 20 g
 Rödlök 1 st
 Timjan 10 g
 Snacksoliver 2 förp
 Fetaost 50 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Paprikasås:** Finhacka gul lök, vitlök, torkad timjan och röd chili (se tips). Skär röd paprika i mindre bitar. Hetta upp olivolja i en kastrull. Fräs paprika, lök, vitlök och chili ca 2 min. Tillsätt tomatpuré, vatten, vispgrädde, grönsaksbuljong och färsk timjan. Låt sjuda ca 10-12 min, tills paprikan känns mjuk. Mixa såsen slät med stavmixer. Smaka av med salt.
3. Koka mezze maniche enligt anvisning på förpackningen.
4. **Oliv- och pinjenötstopping:** Rosta pinjenötter i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en skål. Finhacka rödlök och färsk timjan. Grovhacka snacksoliver och smula fetaost. Blanda ner allt i skålen med pinjenötter.
5. Häll av pastan och blanda med paprikasåsen. Servera toppad med oliv- och pinjenötstopping.

TIPS! För en mildare sås, ta bort frön och fröfäste från den färska chilin!