



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Pasta Napoletana med vitlöksstekt zucchini och frötopping

### Pasta Napoletana

Mezze maniche rigate  
200 g  
Pastasås napoletana 1  
förp

### Vitlöksstekt zucchini

Zucchini 1 st  
● Olivolja 1 msk  
Vitlök 2 klyftor  
Chili flakes

### Till servering

Tanelli hårdost 2 st  
Frömix 1 förp

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt

1. Koka pasta enligt anvisning på förpackningen.
2. **Vitlöksstekt zucchini:** Halvera zucchini på längden och skär i skivor. Hetta upp olivolja i en stekpanna och stek zucchini tillsammans med pressad vitlök, lite salt och chili flakes efter smak ca 4 min.
3. **Pasta Napoletana:** Häll av pastan i ett durkslag. Värm pastasås Napoletana i den använda pastastrullen. Blanda ner pastan i pastasåsen.
4. Finriv Tanelli hårdost. Servera pasta Napoletana med vitlöksstekt zucchini och toppla med riven ost och frömix.