



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mezze maniche med chorizoragu, fetaost och ruccola

Pasta

Mezze maniche rigate
200 g

Chorizoragu

Gul lök 1 st
Röd chili ½ st
Cocktailtomater 250 g
Chorizofärs 200 g
Vitlök 2 klyftor
Tomatpuré ½ förp
● Vatten 2 dl
Kycklingbuljong ½ påse

Till servering

Fetaost 50 g
Ruccola 30 g
Rädisor 1 förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.

2. **Förberedelse:** Tärna gul lök. Smula fetaost. Skiva röd chili, kärna ut chilin om du önskar mindre hetta.

3. Koka pastan enligt angivelse på förpackningen.

4. **Chorizoragu:** Hetta upp olivolja i en stekpanna. Fräs chorizofärs ca 3 min. Tillsätt pressad vitlök, röd chili, gul lök och cocktailtomater. Fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner tomatpuré, vatten och smulad kycklingbuljong. Låt sjuda ca 3 min. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

5. Blanda nykokt pasta med chorizoragu. Lägg upp rädisor i en skål. Servera pastan toppad med smulad fetaost och ruccola.