



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvaktarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 25 - 35 min 👤 2 PORTIONER

Points® värde per portion

13

Pasta all'arrabbiata med fetaost, ruccola och valnötter

Arrabbiatasås

Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Kons. körsbärstomater 1 förp
Torkad oregano ½ msk
Chili flakes 2 krm
🏠 Olivolja ½ tsk
🏠 Socker ½ tsk
🏠 Salt ½ tsk

Till servering

Mezze maniche rigate
125 g
Valnötter 15 g
Fetaost 50 g
Ruccola 30 g

Aubergine

Aubergine 1 st
Torkad rosmarin 1 tsk
🏠 Olivolja 1 tsk
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

1. Koka upp lättsaltat vatten till pastakoket i steg 3.

2. **Arrabbiatasås:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs lök och vitlök ca 2 min. Tillsätt konserverade körsbärstomater, torkad oregano, chili flakes, socker och salt. Låt puttra till steg 6. Smaka av med lite salt.

3. **Till servering:** Koka mezze maniche rigate-pasta enligt anvisning på förpackningen.

4. **Aubergine:** Tärna aubergine smått. Hetta upp olivolja i en stekpanna och stek auberginen med torkad rosmarin, salt och lite nymald svartpeppar ca 5 min, tills den fått fin färg.

5. **Till servering:** Grovhacka valnötter. Smula fetaost.

6. Blanda nykokt pasta med arrabbiatasås. Servera toppad med aubergine, fetaost, valnötter och ruccola.