



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta med kremet pepperoni- og paprikasaus, sukkererter og ruccolasalat

Pasta casarecce

200 g pasta

🏠 1 dl pastavann

Sprø sitrontopping

½ stk sitron

75 g panering

🏠 1 ss smør

Kremet paprika- og pepperonisaus

1 stk rød paprika

150 g sukkererter

100 g pepperoni

½-1 glass paprikapesto

150 g lett crème fraîche

Ruccolasalat

50 g rucola

½ stk sitron

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Pasta casarecce:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på omtrent 1 dl av pastavannet før du siler pastaen.
- 2 Kremet paprika- og pepperonisaus:** Skyll og rens paprikaen, og kutt den i strimler. Skyll og kutt sukkerertene i to på langs.
- 3 Sprø sitrontopping:** Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ss smør. Stek paneringen i 2-3 minutter til den blir lett gyllen. Skru av varmen og bland inn sitronskallet og litt salt. Ha det over i en serveringsskål.
- 4 Kremet paprika- og pepperonisaus, fortsettelse:** Skjær pepperonien i strimler. Bruk stekepannen fra punkt 3, og varm den opp til middels høy varme. Ha i litt olje, og stek pepperonistriklene i 2-3 minutter, til de er gylne. Ha i sukkerertene og paprikaen, og stek videre i 2-3 minutter. Krydre med salt og pepper. Tilsett paprikapesten og crème fraîche, og kok opp. Spe sausen med pastavannet til den har ønsket konsistens.
- 5 Ruccolasalat:** Skyll og tørk ruccolasalaten, og kutt resten av sitronen i båter. Server pastaen med den kremede sausen, ruccolasalaten, sitronbåtene og den sprø toppingen.