



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Mezze maniche med persilja, räkor, chili och färsk tomatsås

### Pasta

Mezze maniche rigate  
200 g

### Räkor i färsk tomatsås

Gul lök 1 st  
Vitlök 2 klyftor  
Röd chili 1 st  
Tomat 2 st  
Bladpersilja 20 g  
Olivolja 2 msk  
Tomatpuré 2 msk  
Räkor 1 förp  
Pastavatten 2 dl

- 1. Pasta:** Koka upp rikligt med lättsaltat vatten (ca ½ msk salt / liter vatten) i en kastrull till pastakoket i steg 3.
- 2. Förberedelse:** Finhacka gul lök och vitlök. Strimla röd chili och tärna tomater. Finhacka bladpersilja. Häll av räkor.
- 3. Pasta:** Koka pasta enligt tidsangivelsen på förpackningen.
- 4. Räkor i färsk tomatsås:** Fräs gul lök och vitlök på medelvärme i en stekpanna med olivolja ca 3 min. Tillsätt tomatpuré, tärnade tomater och chili. Fräs ytterligare 1 min. Tillsätt ca 2 dl pastavatten från kastrullen med kokande pasta. Låt sjuda ca 2 min, smaka av med salt.
- 5.** Häll av pastan. Blanda ner nykokt pasta, räkor och persilja i tomatsåsen. Blanda runt ordentligt.
- 6.** Ringla över lite olivolja och servera pastan direkt.