



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Snabb pasta och köttfärssås med färska tomater och basilika

Köttfärssås

Blandfärs 250 g
Tomat 3 st
Vitlök 1 klyfta
Örtmix 1 förp
Tomatpuré 1 förp
● Vatten 2 dl
Kycklingbuljong 1 påse
Riven parmesan 50 g
Basilika 20 g

Till servering

Mezze maniche rigate
200 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Svartpeppar,
Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Köttfärssås:** Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna. Stek blandfärs ca 2 min. Tärna tomat under tiden.
3. Koka pasta enligt anvisning på förpackningen
4. **Köttfärssås:** Tillsätt tomat, pressad vitlök, örtmix och tomatpuré till färsen. Stek ytterligare ca 2 min. Blanda ner vatten och kycklingbuljong. Koka ca 10 min tills pastan är klar.
5. Riv parmesanost. Häll av pastan och blanda med köttfärssåsen. Rör ner riven parmesanost. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
6. Strimla basilika och strö över pastan. Servera direkt!