



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mezze maniche med krämig kyckling- och basilikasås

Till servering

Mezze maniche rigate
200 g
Ruccola 30 g

Kyckling- och basilikasås

Zucchini 1 st
Vitlök 2 klyftor
Kycklingfilé strimlad 300 g
● Salt ½ tsk
● Vetemjöl 2 tsk
● Vatten 2 dl
Vispgräddes ½ dl
Pesto genovese 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
Vatten, Vetemjöl

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten i en rymlig kastrull. Koka mezze maniche enligt anvisning på förpackningen.
2. **Kyckling- och basilikasås:** Tärna zucchini och finacka vitlök. Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna. Fräs strimlad kyckling ca 3 min, krydda med salt. Tillsätt vitlök och zucchini, fräs allt ytterligare ca 2 min. Pudra över vetemjöl. Blanda ner vatten och vispgräddes. koka ihop ca 1 min. Blanda ner pesto och smaka av med salt och rikligt med nymald svartpeppar.
3. Häll av pastan och blanda ihop med kycklingsåsen. Smaka eventuellt av med mer salt och nymald svartpeppar.
4. Servera krämig kycklingpasta toppad med ruccola.