



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta Napoletana med vitlöksstekt zucchini och frötopping

Pasta Napoletana

Mezze maniche rigate
200 g
Pastasås napoletana 1
förp

Vitlöksstekt zucchini

Zucchini 1 st
● Olivolja 1 msk
Vitlök 2 klyftor
Chili flakes

Till servering

Tanelli hårdost 2 st
Frömix 1 förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt

1. Koka pasta enligt anvisning på förpackningen.
2. **Vitlöksstekt zucchini:** Halvera zucchini på längden och skär i skivor. Hetta upp olivolja i en stekpanna och stek zucchini tillsammans med pressad vitlök, lite salt och chili flakes efter smak ca 4 min.
3. **Pasta Napoletana:** Häll av pastan i ett durkslag. Värm pastasås Napoletana i den använda pastastrullen. Blanda ner pastan i pastasåsen.
4. Finriv Tanelli hårdost. Servera pasta Napoletana med vitlöksstekt zucchini och toppa med riven ost och frömix.