



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig mezze maniche med vodkasås och kalkonbacon

Pasta

Mezze maniche rigate
200 g
● Pastavatten ½-1 dl

Vodkasås

Kalkonbacon 100 g
Fänkål 1 st
Vitlök 1 klyfta
Vodkapastasås 1 förp
Sockerärter 1 förp

Topping

Parmesanost 1 bit
Ruccola 60 g

Att ha hemma ●

Olja, Pastavatten, Salt,
Svartpeppar

- 1. Pasta:** Koka pasta enligt anvisning på förpackningen. Spara ca 1 dl pastavatten, när du håller av pastan.
- 2. Förberedelse:** Strimla kalkonbacon. Tärna fänkål.
- 3. Vodkasås:** Hetta upp lite olja i en stekgryta. Fräs kalkonbacon ca 3 min. Tillsätt fänkål och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 3 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
- 4. Blanda ner vodkapastasås.** Koka upp och sjud ca 4 min. Tillsätt sockerärter och dra från värmen. Blanda ner pastan och det sparade pastavattnet.
- 5. Servera krämig mezze maniche** toppad med ruccola och finriv parmesanost över.