



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mezze maniche i krämig paprikasås med fetaost, oliver och pinjenötstopping

Paprikasås

Gul lök 1 st
 Vitlök 2 klyftor
 Torkad timjan 1 förp
 Röd chili 1 st
 Spetspaprika 1 förp
 Tomatpuré 1 förp
 ● Vatten 1 ½ dl
 Vispgrädde ½ dl
 Grönsaksbuljong ½ påse

Pasta

Mezze maniche rigate
 200 g

Oliv- och pinjenötstopping

Pinjenötter 20 g
 Rödlök 1 st
 Timjan 10 g
 Snacksoliver 1 förp
 Fetaost 50 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Paprikasås:** Finhacka gul lök, vitlök och röd chili (se tips). Skär röd spetspaprika i mindre bitar. Hetta upp olivolja i en kastrull. Fräs paprika, lök, vitlök, chili och torkad timjan ca 2 min. Tillsätt tomatpuré, vatten, vispgrädde och grönsaksbuljong. Låt sjuda ca ca 12 min, tills paprikan känns mjuk. Mixa såsen slät med stavmixer. Smaka av med salt.
3. Koka mezze maniche enligt anvisning på förpackningen.
4. **Oliv- och pinjenötstopping:** Rosta pinjenötter i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en skål. Finhacka rödlök. Repa timjanbladen från stjälkarna och finhacka bladen. Grovhacka snacksoliver och smula fetaost. Blanda ner allt i skålen med pinjenötter.
5. Häll av pastan och blanda med paprikasåsen. Servera toppad med oliv- och pinjenötstopping.

TIPS! För en mildare sås, ta bort frön och fröfäste från den färska chillin!