



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Mezze maniche med prosciutto, paprika- och tomatsås och basilika

### Paprika- och tomatsås

Röd paprika 1 st  
 Bananschalottenlök 1 st  
 Tomat 1 st  
 ● Olivolja 1 tsk  
 Vitlök 2 klyftor  
 Ajvar relish 1 förp  
 ● Vatten 1 ½ dl  
 Kycklingbuljong ½ påse  
 Parmesanost 1 bit

### Till servering

Mezze maniche rigate  
 200 g  
 Prosciutto ¾ förp  
 Basilika 20 g

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,  
 Svartpeppar, Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelse:** Tärna röd paprika och grovhacka bananschalottenlök. Tärna tomat.
3. Koka mezze maniche enligt tidsangivelsen på förpackningen.
4. **Paprika- och tomatsås:** Hetta upp olivolja i en kastrull. Fräs paprika, lök och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt tomat, ajvar relish, vatten och kycklingbuljong. Låt sjuda ca 5 min. Finriv parmesanost och blanda ner i såsen. Om ni vill, mixa såsen lite grovt med stavmixer. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
5. Häll av pastan och blanda med paprika- och tomatsås. Servera toppad med prosciutto och färsk basilika.