



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Mezze maniche med chorizoragu, fetaost och ruccola

### Pasta

Mezze maniche rigate  
200 g

### Chorizoragu

Gul lök 1 st  
Cocktailtomater 250 g  
Röd chili ½ st  
Chorizofärs 250 g  
Vitlök 2 klyftor  
Tomatpuré ½ förp  
● Vatten 2 dl  
Kycklingbuljong ½ påse

### Till servering

Fetaost 50 g  
Ruccola 30 g  
Rädisor 1 förp

### Att ha hemma ●

Olivolja, Vatten

**1.** Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.

**2. Förberedelse:** Tärna gul lök. Halvera cocktailtomater. Smula fetaost. Skiva röd chili, kärna ut chilin om du önskar mindre hetta.

**3.** Koka pastan enligt angivelse på förpackningen.

**4. Chorizoragu:** Hetta upp olivolja i en stekpanna. Fräs chorizofärs ca 3 min. Tillsätt pressad vitlök, röd chili, gul lök och cocktailtomater. Fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner tomatpuré, vatten och smulad kycklingbuljong. Låt sjuda ca 3 min. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

**5.** Blanda nykokt pasta med chorizoragu. Lägg upp rädisor i en skål. Servera pastan toppad med smulad fetaost och ruccola.