



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta arrabiata med kalkonfärs och fetaost

Pasta

Linguine 200 g

Kalkon arrabiata

Bananschalottenlök 1 st

Röd chili ½-1 st

Kalkonfärs 300 g

Tomatpuré ½ förp

Vitlök 2 klyftor

Krossade tomater 1 förp

Kycklingbuljong 1 påse

Gurk- och fetaosttopping

Gurka 1 st

Fetaost 50 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar

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

2. Kalkon arrabiata: Grovhacka schalottenlök och skiva röd chili tunt (se tips). Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Fräs kalkonfärs ca 2 min. Tillsätt lök, chili, tomatpuré och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner krossade tomater och kycklingbuljong, låt allt sjuda på medelvärme ca 5 min. Smaka av med salt.

3. Pasta: Koka pasta enligt anvisning på förpackningen.

4. Gurk- och fetaosttopping: Tärna gurka och smula fetaost. Lägg i en skål och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.

5. Häll av pastan och blanda med arrabiatasåsen. Servera med gurk- och fetaosttopping.

TIPS! Tänk på att färsk chili kan variera i hetta, så smaka dig fram till lagom styrka!