



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mezze maniche med kyckling, parmesan, tryffelolja och basilika

Till servering

Mezze maniche rigate
200 g
Basilika 20 g

Kyckling- och parmesansås

Zucchini 1 st
Vitlök 2 klyftor
Kycklingfilé strimlad 300 g

- Salt ½ tsk
- Vetemjöl 2 tsk
- Vatten 2 dl

Vispgrädd ½ dl
Riven parmesan 50 g
Tryffelolja 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
Vatten, Vetemjöl

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en rymlig kastrull. Koka mezze maniche enligt anvisning på förpackningen.
3. **Kyckling- och parmesansås:** Tärna zucchini. Hetta upp olja i en rymlig stekpanna. Fräs strimlad kyckling ca 3 min, krydda med salt. Tillsätt pressad vitlök och zucchini, fräs allt ytterligare ca 2 min. Pudra över vetemjöl. Blanda ner vatten och vispgrädd, koka ihop ca 1 min. Blanda ner riven parmesanost och tryffelolja. Smaka av med salt och rikligt med nymald svartpeppar.
4. Häll av pastan och blanda ihop med kycklingsåsen. Smaka eventuellt av med mer salt och nymald svartpeppar.
5. **Servering:** Grovhacka basilika och strö över pastan. Servera direkt.