



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

One pot pasta med salsiccia och parmesan

One pot pasta

Zucchini 1 st
Salsicciafärs 250 g
Krossade tomater 1 förp
● Vatten 5 dl
Tomatpuré 1 förp
Örtmix 1 förp
● Salt 1 tsk
● Socker ½ tsk
Mezze maniche rigate
200 g
Riven parmesan 50 g

Till servering

Ruccola 30 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Socker,
Svartpeppar, Vatten

- 1. One pot pasta:** Tärna zucchini. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och bryn salsicciafärs och zucchini ca 3 min. Tillsätt krossade tomater, vatten, tomatpuré, örtmix, salt, socker och rikligt med nymald svartpeppar. Blanda ner mezze maniche. Koka ca 20 min under lock, tills pastan är klar. Rör om ibland.
- 2.** Rör ner riven parmesan och smaka eventuellt upp med salt och nymald svartpeppar. Servera one pot pasta toppad med ruccola.