



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig mezze maniche med kycklingfilé, dragon och parmesan

Tomatsallad

Tomat 2 st
Bladpersilja 10 g
● Salt 1 krm

Kyckling- och dragonsås

Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Kycklingfilé strimlad 300 g
● Salt 1 krm
● Vetemjöl 2 tsk
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
Torkad dragon 2 tsk
● Vatten 2 dl
Kycklingbuljong ½ påse
Vispgrädd 1 dl

Till servering

Mezze maniche rigate
200 g
Bladpersilja 10 g
Parmesanost 1 bit

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar, Vatten,
Vetemjöl

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Tomatsallad:** Skär tomat i mindre bitar. Grovhacka bladpersilja. Lägg allt i en skål och blanda med olivolja, salt och lite nymald svartpeppar.
3. **Förberedelse:** Finhacka gul lök och vitlök.
4. Koka pasta enligt tidsangivelsen på förpackningen. Häll av pastan men spara ca 1 dl av pastavattnet.
5. **Kyckling- och dragonsås:** Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna eller stekgryta. Fräs kycklingstrimlor ca 3 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Tillsätt lök och vitlök, fräs ytterligare ca 1 min. Tillsätt vetemjöl och blanda runt. Blanda ner vitvinsvinäger, torkad dragon, vatten och smulad kycklingbuljong. Låt sjuda ca 5 min. Tillsätt grädd 1 dl och sjud ytterligare ca 2 min. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
6. Blanda nykokt pasta med kyckling- och dragonsås. Späd med lite pastavatten till önskad konsistens.
7. Grovhacka bladpersilja och finriv parmesanost. Toppa pastan med parmesan och persilja. Servera med tomatsallad.