



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine di tacchino – kalkonfärspasta med zucchini, vitlök och parmesan

Pasta

Linguine 200 g

Kalkonfärssås

Zucchini 1 st
Kalkonfärs 300 g
Tomatpuré 1 förp
Vitlök 2 klyftor
Torkad timjan 1 förp
● Salt 2 krm
● Vatten 2 dl
Chili flakes ½ förp

Topping

Riven parmesan 25 g
Ruccola 30 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Vatten

1. Koka upp lättsaltat vatten i en rymlig kastrull till pastakoket i punkt 3.
2. **Kalkonfärssås:** Tärna zucchini. Stek kalkonfärs i en stekpanna med lite olivolja ca 3 min. Tillsätt tomatpuré, pressad vitlök, torkad timjan och salt. Stek ytterligare ca 2 min. Blanda ner vatten, chili flakes och tärnad zucchini. Låt sjuda ytterligare ca 6 min. Smaka av med lite salt och chili flakes.
3. **Pasta:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
4. Blanda nykokt linguine med kalkonfärssås. Servera toppad med riven parmesanost och ruccola.