



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Linguine di pollo - kycklingpasta med zucchini, vitlök och parmesan

## Pasta

Linguine 200 g

## Kycklingsås

Zucchini 1 st  
Kycklinglårfile 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. **Kycklingsås:** Tärna zucchini och kycklinglårfile. Stek kycklingbitarna i en stekpanna med lite olivolja ca 5 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 kycklingsåsen. Servera toppad med riven parmesanost och ruccola.