



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine al pesto alla genovese - Pasta med basilikapesto, pinjenötter och räkor

Till servering

Linguine 200 g
Räkor (300g) 1 förp

Basilikapesto

Parmesanost 1 bit
Pinjenötter 20 g
Vitlök 1 klyfta
Basilika 20 g
● Olja 2 msk
● Salt 1 krm

Tomatsallad

Cocktailtomater 250 g
Rödlök 1 st

Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt,
Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3. Tillsätt ½ msk salt per liter vatten.
2. **Basilikapesto:** Finriv parmesanost. Lägg pinjenötter, vitlök, basilika, olja och salt i en mixerbunke. Mixa slät med mixerstav. Tillsätt riven parmesanost och lite nymald svartpeppar. Mixa ihop.
3. Koka linguine enligt tidsangivelsen på förpackningen.
4. **Tomatsallad:** Halvera cocktailtomater och finstrimla rödlök. Lägg allt i en skål och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.
5. Häll av pastan men spara ca 1 ½ dl av pastavattnet. Lägg tillbaka pastan i kastrullen tillsammans med basilikapesto och ca 1 dl pastavatten. Blanda ihop ordentligt. Späd eventuellt med mer pastavatten om det behövs. Häll av räkor och blanda ner i pastan. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
6. Servera linguine med basilikapesto och räkor tillsammans med tomatsallad.

TIPS! Traditionellt görs pesto i en mortel, där alla ingredienser krossas till en slät, grön sås. Så om ni vill, mortla ihop peston istället, det anses ge bäst smak.