



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.