



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig linguine med tonfisk, tomat, parmesan och ruccola

Pastasås

Gul lök 1 st
Cocktailtomater 250 g
Tonfisk i olja 1 förp
Fetaost 50 g
Vitlök 1 klyfta
Crème fraiche 150 g
● Vatten 1 dl

Pasta

Linguine 200 g

Till servering

Parmesanost 1 bit
Ruccola 30 g
Chili flakes 1 förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar, Vatten

- 1. Pasta:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Förberedelser:** Hacka gul lök. Halvera cocktailtomater. Häll av tonfisk. Smula fetaost.
- 3. Pastasås:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Fräs gul lök ca 2 min. Tillsätt cocktailtomater och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 1 min. Tillsätt crème fraiche och vatten. Koka upp och dra åt sidan.
- 4.** Häll av pastan. Häll tillbaka pastan i kastrullen och blanda ner pastasåsen, tonfisk och fetaost. Smaka av med lite salt och rikligt med nymald svartpeppar.
- 5.** Finriv parmesanost. Servera krämig linguine med ruccola. Toppa med riven parmesan och chili flakes.