



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine med rostad paprika, prosciutto och parmesanströssel

Parmesanströssel

Riven parmesan 50 g
● Bakplåtspapper 1 st

Rostad paprikasås

Bananschalottenlök 1 st
Röd paprika 1 st
Vitlök 2 klyftor
Tomatpuré 1 msk
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
● Vatten 2 dl
Kycklingbuljong ½ påse

Pasta

Linguine 200 g

Topping

Ruccola 30 g
Prosciutto 1 förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Parmesanströssel:** Sprid ut riven parmesan på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Tillaga mitt i ugnen ca 6 min. Låt svalna och bryt sedan i bitar (se tips).
3. **Rostad paprikasås:** Grovhacka bananschalottenlök. Skär röd paprika i mindre bitar. Hetta upp lite olivolja i en kastrull. Fräs lök, paprika och pressad vitlök ca 3 min. Tillsätt tomatpuré, vitvinsvinäger, vatten och kycklingbuljong. Låt sjuda ca 10 min, tills paprikan är helt mjuk. Mixa såsen med stavmixer. Smaka av med lite salt.
4. **Pasta:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
5. Häll av pastan och blanda med paprikasåsen. Servera toppad med parmesanströssel, ruccola och prosciutto.

TIPS! Ont om tid? Servera parmesanosten som den är istället för att göra parmesanströssel!