



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mezze maniche med tomatpesto, gremolatastekta grönsaker och ruccola

Pasta

Mezze maniche rigate
200 g

Gremolatastekta grönsaker

Zucchini 1 st
Cocktailtomater 250 g
Bladpersilja 20 g
Citron ½ st
● Olivolja 1+1 tsk
Vitlök 1 klyfta

Tomatpesto

Tanelli hårdost ½ st
Soltorkade tomater 50 g
Vitlök 1 klyfta
Mandelspån 25 g
● Vatten 3 msk

Till servering

Ruccola 30 g
Tanelli hårdost ½ st
Chili flakes

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar, Vatten

- 1. Pasta:** Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
- 2. Gremolatastekta grönsaker:** Kvarta zucchini och skär bort lite av innanmätet (spara till tomatpeston). Strimla sedan zucchini i jämntjocka strimlor. Halvera cocktailtomat. Grovhacka bladpersilja.
- 3. Pasta:** Koka mezze maniche rigate enligt anvisning på förpackningen. Spara ca 1 dl av pastavattnet när du håller av pastan.
- 4. Tomatpesto:** Riv tanelli hårdost och lägg i en mixerbunke. Tillsätt innanmätet av zucchini, soltorkade tomater (avhållda), pressad vitlök, mandelspån och vatten. Mixa ihop till en pesto med stavmixer. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 5. Gremolatastekta grönsaker:** Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet. Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna. Stek zucchini på hög värme ca 2 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Dra stekpannan från värmen och blanda ner pressad vitlök, citronskal, cocktailtomater, persilja och olivolja. Smaka av med lite pressad citronsaft.
- 6.** Blanda avhållad pasta med tomatpesto. Späd med pastavatten till önskad konsistens.
- 7.** Servera mezze maniche med tomatpesto, gremolatastekta grönsaker och ruccola. Finriv tanelli hårdost över och toppa med chili flakes (valfritt).