



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pasta med rød pesto, chilistegt squash og pangrattato

Pasta

200 g pasta
1 dl kogevand ^b

Pangrattato

½ stk skal af citron
½ pk panko
½ spsk olivenolie ^b

Pastasauce

½ stk løg
1 fed hvidløg
½ stk rød chili
½ dåse hakkede tomater
1 pose grøntsagsbouillon
½ glas rød pesto
1 dl creme fraiche 18%

Stegt squash

1 stk squash
½ pose chiliflager
½ stk citron

Servering

30 g rucola

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- Pasta:** Kog pasta efter anvisningen på pakken. Gem lidt af pastavandet, når du hælder vandet fra pastaen.
- Pangrattato:** Riv citronskal fint. Varm olivenolie op på en stegepande. Steg panko ca. 3 min. til den er gylden. Tag panden af varmen og vend citronskal og salt i. Læg det over på en tallerken og gem stegepanden.
- Pastasauce:** Hak løg og hvidløg. Skær rød chili i tynde skiver. Varm olivenolie op i en gryde. Sauter løg, hvidløg og rød chili i ca. 1 min. Tilsæt tomater, grøntsagsbouillon, rød pesto og creme fraiche. Kog op og lad simre i ca. 5 min. Smag til med lidt salt og peber.
- Chilistegt squash:** Skær squash i skiver på ca. ½ cm. Kom lidt mere olivenolie på panden og varm op igen til høj varme. Steg squash ca. 2 min. på hver side til de er gyldne og møre med lidt bid. Krydr med salt og chiliflager efter smag. Tag panden af varmen og pres citronsaft over squashskiverne. Vend dem kort rundt på panden.
- Servering:** Vend pastaen i saucen og spæd til med det gemte pastavand til ønsket konsistens. Smag til med lidt salt og peber. Fordel pasta i dybe tallerkener og kom chilistegt squash på. Drys pangrattato over og top med rucola.