



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig linguine med färdig vodkasås, ruccola och Tanelliost

Vodkapasta

Linguine 200 g
Vodkapastasås 1 förp

Ruccolasallad

Cocktailtomater 250 g
Rödlök 1 st
Ruccola 30 g
● Olivolja ½ msk
Balsamvinäger ½ msk

Topping

Tanelli hårdost 2 st
Chili flakes 1 förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar

- 1. Vodkapasta:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Ruccolasallad:** Halvera cocktailtomater och strimla rödlök. Lägg allt i en salladsskål och blanda ner ruccola, olivolja och balsamvinäger. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 3. Vodkapasta:** Värm upp vodkapastasåsen enligt anvisningar på förpackningen. Blanda ihop såsen med den kokta pastan.
- 4. Finriv Tanelli hårdost.** Servera vodkapasta med ruccolasallad. Toppa med riven Tanelliost och chili flakes.