



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Linguine alle verdure med pannoumigremolata

### Linguine alle verdure

Linguine 200 g  
Zucchini 1 st  
Rödlök 1 st  
● Olivolja 1 msk  
Vitlök 2 klyftor  
Krossade tomater 1 förp  
Torkad oregano 1 förp  
● Balsamvinäger 1 msk  
Grönsaksbuljong 1 förp

### Pannoumigremolata

Pannoumi 1 förp  
Bladpersilja 20 g  
Citron 1 st

### Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olivolja,  
Salt, Svartpeppar

- 1. Linguine alle verdure:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
- 2.** Skär zucchini i tärningar. Klyfta rödlök tunt. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs zucchini, lök och pressad vitlök ca 3 min.
- 3.** Tillsätt krossade tomater, torkad oregano, balsamvinäger och grönsaksbuljong till grytan. Sjud under lock ca 10 min. Smaka av med lite salt och rikligt med nymald svartpeppar.
- 4. Pannoumigremolata:** Tärna pannoumi smått. Finhacka bladpersilja. Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek osten ca 3 min, tills den fått fin färg. Lägg i en skål och blanda med persilja, citronskal och pressad saft från halva citronen.
- 5.** Vänd ner nykokt pasta i grönsakssåsen. Servera linguine alle verdure toppad med pannoumigremolata.