



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta pesto med räkor, ruccola, cocktailtomater och parmesan

Grönsaker

Citron ½ st
Zucchini ½ st
Tomat 2 st
● Salt ½ tsk
Vitlök 2 klyftor
Chili flakes 1 krm

Pasta pesto

Spaghetti 200 g
Pesto genovese 1 förp
Räkor 1 förp
● Pastavatten ½ dl

Till servering

Ruccola 30 g
Parmesanost 1 bit

Att ha hemma ●

Olivolja, Pastavatten,
Salt

- 1. Koka linguine** enligt anvisning på förpackningen. Spara ca ½ dl av kokvattnet när du håller av pastan.
- 2. Förberedelser:** Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Tärna zucchini i cm-stora bitar. Grovhacka tomat. Finriv parmesanost. Häll av räkor.
- 3. Grönsaker:** Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna. Fräs zucchini och tomat på hög värme ca 4 min. Krydda med salt. Tillsätt citronskal, pressad vitlök och chili flakes (efter egen smak). Ta från värmen.
- 4. Pasta pesto:** Blanda avhållt pasta med de frästa grönsakerna, pesto genovese, det sparade pastavattnet och räkor.
- 5. Blanda** finriven parmesanost med ruccola. Klyfta den skalade citronhalvan. Toppa pasta pesto med ruccola och parmesan. Servera med citronklyftor.