



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta rosso lenticchie - tomatpasta med linser och rostade pinjenötter

Salsa rosso

Gul lök 1 st
 Morot 1 st
 Oregano 10 g
 Gröna linser 1 förp
 Vitlök 2 klyftor
 Passerade tomater 1 förp
 Japansk soja 1 msk
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Tomatpuré 1 msk
 🏠 Flytande honung 1 tsk
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Svartpeppar

Till servering

Gnocchi 180 g
 Tomat 2 st
 Pinjenötter 20 g
 🏠 Pastavatten ½ dl

1. Koka gnocchipasta enligt anvisning på förpackningen. Spara ½ dl pastavatten till steg 5.
2. **Förberedelser:** Skala och grovhacka gul lök och morot. Finhacka oregano, men spara några blad till servering. Häll av och skölj gröna linser. Klyfta tomater.
3. **Salsa rosso:** Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök, morot och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt linser, passerade tomater, finhackad oregano, tomatpuré, japansk soja, honung, salt och rikligt med nymald svartpeppar. Låt puttra ca 8 min.
4. Hetta upp en torr stekpanna och rosta pinjenötter ca 1 min, tills de fått fin färg.
5. Blanda den avhållda pastan med salsa rosso och det sparade pastavattnet. Vänd ner tomatklyftorna och smaka av med lite salt.
6. Servera pasta rosso lenticchie toppad med färsk oregano och pinjenötter!

TIPS! Givetvis går det lika bra att servera salsa rosson och pastan var för sig!