



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta pesto pomodoro med nötter och saltorkade tomater

Till servering

Mezze maniche rigate
200 g
Pinjenötter 20 g
Ruccola 30 g

Pesto pomodoro

Fetaost 100 g
Saltorkade tomater ½
burk
Pinjenötter 20 g
🏠 Olivolja 2 tsk
🏠 Rödvinvinäger 1 tsk
🏠 Svartpeppar

Grönsaker

Gul lök 1 st
Zucchini 1 st
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Olivolja
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

1. Koka mezze maniche rigate enligt anvisning på förpackningen. Spara ½ dl pastavatten till punkt 5.
2. Rosta alla pinjenötter i en torr och het stekpanna ca 2 min. Lägg i en skål. Spara pannan.
3. **Pesto pomodoro:** Smula fetaost. Grovhacka saltorkade tomater. Lägg allt i en mixerbunke och tillsätt pinjenötter, olivolja (se tips!), rödvinvinäger och lite nymald svartpeppar. Mixa slätt.
4. **Grönsaker:** Finhacka gul lök. Tärna zucchini i cm-stora bitar. Skiva vitlök tunt. Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan och fräs grönsakerna på hög värme ca 4 min, tills de fått fin färg. Smaka av med salt.
5. Blanda kokt pasta med sparat pastavatten och pesto pomodoro. Vänd ner grönsakerna. Servera pastan med pinjenötter och ruccola!