



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mezzaluna med svamp och riven parmesan

Mezzaluna

Färsk fylld pasta 230 g

Broccolibuketter 1 förp

Crème fraiche 1 dl

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Salt 1 krm

Tillbehör

Cocktailtomater 250 g

Babyspenat 30 g

Riven parmesan 25 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.

2. Lägg crème fraiche i en liten skål. Blanda med pressad vitlök och salt.

3. Koka mezzaluna enligt anvisning på förpackningen. Låt broccolibuketter koka med hela tillagningstiden.

4. Blanda crème fraiche och nykokt mezzaluna. Rör så det blir krämigt. Toppa med riven parmesan och babyspenat. Servera med cocktailtomater.