



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Basilikapasta med räkor, parmesan och vitlöksstekt zucchini

Pasta

Mezze maniche rigate
200 g

Grönsaksfräs

Citron 1 st
Zucchini 1 st
Vitlök 2 klyftor
Tomat 1 st
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Räkor 1 förp
Basilika creme 1 förp
Babyspenat 30 g
Parmesanost 1 bit

1. Koka mezze maniche rigate enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Häll av räkor. Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Tärna zucchini och tomat i cm-stora bitar. Finhacka vitlök.
3. **Grönsaksfräs:** Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna och fräs zucchini och vitlök ca 2 min. Tillsätt tomater och fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner rivet citronskal i stekpannan. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Klyfta den använda citronen till servering
4. Häll av pastan och blanda med grönsaksfräset, basilika creme, räkor och babyspenat (se tips!).
5. Finriv parmesan. Servera basilikapastan med citronklyfta. Toppa med riven parmesan.

TIPS! Det går lika bra att servera pasta, grönsaksfräs, basilika creme och räkor var för sig!