



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min

👤 2 PORTIONER

ca-d12

Krämig pasta med saltorkade tomater och ruccola

Pastasås

Soltorkade tomater ½ burk
 Vispgrädde 1 dl
 Bananschalottenlök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Cocktailtomater 250 g
 🏠 Olivolja ½ msk
 🏠 Mjölken 2 dl
 🏠 Salt 1 ½ tsk
 🏠 Svartpeppar

Till servering

Casarecce 200 g
 Quattrocento 30 g
 Ruccola 30 g

1. Koka casarecce enligt anvisning på förpackningen.
2. **Pastasås:** Häll av saltorkade tomater och lägg i en mixerbunke. Tillsätt vispgrädde och mixa slätt. Skiva bananschalottenlök och vitlök tunt.
3. Hetta upp olivolja (eller se tips!) i en stekpanna och fräs lök, vitlök och cocktailtomater ca 5 min.
4. Häll på den mixade vispgrädden, mjölken, salt och rikligt med nymald svartpeppar. Sjud ca 3 min.
5. Finriv quattrocento. Ta pastasåsen från värmen och rör ner pastan och hälften av osten.
6. Servera pastan toppad med resten av osten och ruccola.

TIPS! Använd gärna oljan från de saltorkade tomaterna.