



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Pasta med spenat- och citronpesto, rostad butternutpumpa och pinjenötter

## Rostade grönsaker

Butternutpumpa ½ st  
Vitlök 2 klyftor  
Cocktailtomater 250 g  
🏠 Bakplåtspapper 1 st  
🏠 Olivolja  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

## Spenat- och citronpesto

Citron 1 st  
Pinjenötter 20 g  
Babyspenat 30 g  
Vitlök ½ klyfta  
🏠 Neutral olja 2 msk  
🏠 Salt 1 krm  
🏠 Svartpeppar

## Tillbehör

Mezze maniche rigate  
200 g  
Ruccola 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 5.
3. **Rostade grönsaker:** Skala, kärna ur och tärna butternutpumpa med en vass kniv. Lägg på ena sidan av en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med pressad vitlök, lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Lägg cocktailtomater på andra sidan av plåten och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta allt i övre delen av ugnen ca 25 min.
4. **Spenat- och citronpesto:** Skölj citron i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och pressa saften (ca 2 tsk). Lägg allt i en mixerbunke tillsammans med pinjenötter, spenat, pressad vitlök, neutral olja, salt och nymald svartpeppar. Mixa slät med stavmixer.
5. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen (spara ca 1 dl av pastavattnet).
6. Blanda nykokt pasta med spenat- och citronpesto, späd med sparat pastavatten till önskad krämighet. Toppa pastan med rostad butternutpumpa, rostade tomater och ruccola. Servera direkt!