



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig tagliatelle med tonfisk, tomat, parmesan och mixsallad

Pastasås

Gul lök 1 st
Cocktailtomater 125 g
Tonfisk i olja 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Crème fraiche med feta
och tomat ½ förp
🏠 Olivolja
🏠 Sparat pastavatten 1
dl
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Till servering

Tagliatelle 200 g
Parmesanost 1 bit
Chili flakes
Mixsallad 30 g
Cocktailtomater 125 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelser:** Hacka gul lök. Halvera cocktailtomat. Häll av tonfisk.
3. Koka tagliatelle enligt anvisning på förpackningen. Spara ca 1 dl pastavatten när du häller av pastan.
4. **Pastasås:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Fräs gul lök ca 3 min. Tillsätt cocktailtomater och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 2 min. Tillsätt crème fraiche med feta och tomat och sparat pastavatten. Koka upp och blanda ner i den använda pastakastrullen tillsammans med avhållad pasta och tonfisk. Smaka av med lite salt och rikligt med nymald svartpeppar.
5. Finriv parmesanost. Servera krämig tagliatelle i djupa tallrikar. Toppa med riven parmesan, chili flakes (valfritt), tomater och mixsallad.