



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Pasta med ruccolapesto, grönsaker och knaprig kalkonbacon

### Ruccolapesto

Parmesanost 1 bit  
 Vitlök ½ klyfta  
 Ruccola 30 g  
 Frömix ½ förp  
 🏠 Salt 1 krm  
 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk  
 🏠 Neutral olja 2 msk

### Topping

Kalkonbacon 100 g  
 Frömix ½ msk  
 🏠 Neutral olja

### Pasta

Mezze maniche rigate  
 200 g

### Zucchini

Zucchini 1 st  
 Vitlök ½ klyfta  
 Örtmix ½ förp  
 🏠 Neutral olja  
 🏠 Salt ½ tsk  
 🏠 Svartpeppar

- 1. Ruccolapesto:** Finriv parmesanost. Lägg osten, pressad vitlök, ruccola, frömix, salt, vitvinsvinäger och neutral olja i en mixerbunke. Mixa ihop till en pesto med en stavmixer.
- 2. Topping:** Strimla kalkonbacon. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna och stek kalkonbacon knaprig, under omrörning ca 5 min. Lägg upp på en tallrik med hushållspapper. Spara stekpannan.
- 3. Pasta:** Koka mezze maniche rigate enligt anvisning på förpackningen. Spara ca 1 dl pastavattnet, när du håller av pastan.
- 4. Zucchini:** Skär zucchini i mindre bitar. Hetta upp lite neutral olja i den använda stekpannan. Fräs zucchini och pressad vitlök ca 3 min. Krydda med örtmix, salt och lite nymald svartpeppar.
- 5. Pasta:** Häll tillbaka den avhållda pastan i kastrullen. Blanda ner ruccolapesto, det sparade pastavattnet och zucchini, smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 6. Servera** pasta pesto i djupa tallrikar och toppa med knaprig kalkonbacon och frömix.