



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Pasta med kyckling, ruccolapesto och citron

### Ruccolapesto

Riven parmesan 25 g  
Ruccola 30 g  
Vitlök ½ klyfta  
Citron 1 st  
🏠 Salt 1 krm  
🏠 Neutral olja 2 msk

### Kyckling- och zucchinifräs

Zucchini 1 st  
Kycklingfilé strimlad 250 g  
Vitlök 1 ½ klyfta  
🏠 Neutral olja  
🏠 Salt ½ tsk  
🏠 Svartpeppar

### Till servering

Mezze maniche rigate  
200 g  
Riven parmesan 25 g

1. Koka upp rikligt med vatten i en rymlig kastrull till pastakoket i steg 4. Tillsätt ca ½ msk salt per liter vatten.
2. Tvätta citron i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och lägg undan till servering.
3. **Ruccolapesto:** Lägg riven parmesan, ruccola, pressad vitlök, salt, neutral olja och ca ½ tsk pressad citronsaft i en mixerbunke. Mixa till en pesto med stavmixer.
4. Koka mezze maniche enligt anvisning på förpackningen.
5. **Kyckling- och zucchinifräs:** Tärna zucchini. Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna. Fräs strimlad kyckling ca 3 min. Tillsätt pressad vitlök och zucchini, fräs allt ytterligare ca 3 min. Krydda med salt och rikligt med nymald svartpeppar.
6. Häll av pastan, men spara ca 1 dl av pastavattnet. Lägg tillbaka den avhållda pastan i kastrullen och blanda med kycklingfräs, ruccolapesto och pastavatten. Blanda ordentligt, smaka eventuellt av med mer salt och nymald svartpeppar.
7. Klyfta resten av den använda citronen. Lägg upp pasta i tallrikar och toppa med rivet citronskal och riven parmesanost. Servera med citrunklyfta.