



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta med spenat- och citronpesto, grön sparris och pinjenötter

Spenat- och citronpesto

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

Sparris och tomat

Grön sparris 1 knippe
Tomat 1 st
Vitlök 1 klyfta
🏠 Neutral olja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Mezze maniche rigate
200 g
Ruccola 30 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **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 ihop med stavmixer.
3. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen (spara ca 1 dl av pastavattnet).
4. **Sparris och tomat:** Skär bort den nedre träiga delen av sparrisen (ca 2cm), skär resten i grova bitar. Tärna tomat. Skala och hacka vitlök. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek sparris och vitlök ca 1 min. Tillsätt tomaten och stek ytterligare ca 1 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Blanda nykokt pasta med spenat- och citronpesto, späd med sparat pastavatten till önskad krämighet. Toppa pastan med sparris, tomat och ruccola. Servera direkt!