



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine alle verdure med pannoumigremolata

Linguine alle verdure

Linguine 200 g
 Zucchini 1 st
 Rödlök 1 st
 Vitlök 2 klyftor
 Kons. körsbärstomater 1 förp
 Torkad oregano 1 msk
 Grönsaksbuljong 1 påse
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Balsamvinäger 1 msk
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Pannoumigremolata

Pannoumi 1 förp
 Bladpersilja 20 g
 Citron 1 st
 🏠 Olivolja

- Linguine alle verdure:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
- Skär zucchini i tärningar. Klyfta rödlök tunt. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs zucchini, lök och pressad vitlök ca 3 min.
- Tillsätt konserverade körsbärstomater, torkad oregano, balsamvinäger och smulad grönsaksbuljong till grytan. Sjud under lock ca 10 min. Smaka av med lite salt och rikligt med nymald svartpeppar.
- Pannoumigremolata:** Tärna pannoumi smått. Finhacka bladpersilja. Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek osten ca 3 min, tills den fått fin färg. Lägg i en skål och blanda med persilja, citronskal och pressad saft från halva citronen.
- Vänd ner nykokt pasta i grönsakssåsen. Servera linguine alle verdure toppad med pannoumigremolata.