



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta pesto med tomat, mozzarella och pinjenötter

Pasta pesto

Casarecce 200 g
Cocktailtomater 250 g
Mozzarella 1 förp
Pinjenötter 20 g
Pesto genovese ½ förp
Ruccola 30 g
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Koka pasta i en kastrull med lättsaltat vatten enligt anvisning på förpackningen.
2. Halvera cocktailtomater. Tärna mozzarella.
3. Rosta pinjenötter hastigt i en torr och het stekpanna.
4. Blanda avhålld pasta med pesto genovese, tomater och mozzarella. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Servera pasta pesto toppad med pinjenötter och ruccola.

TIPS! Det går givetvis lika bra att servera allt separat!