



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta pesto med räkor, ruccola, cocktailtomater och parmesan

Grönsaker

Citron ½ st
Zucchini ½ st
Cocktailtomater 250 g
Vitlök 2 klyftor
Chili flakes 1 krm
🏠 Olivolja
🏠 Salt ½ tsk

Pasta pesto

Linguine 200 g
Pesto genovese ⅔ förp
Räkor 1 förp
🏠 Pastavatten ½ dl

Till servering

Ruccola 30 g
Parmesanost 1 bit

- 1. Koka linguine** enligt anvisning på förpackningen. Spara ca ½ dl av kokvattnet när du häller av pastan.
- 2. Förberedelser:** Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Tärna zucchini i cm-stora bitar. Grovhacka ruccola. Finriv parmesanost. Häll av räkor.
- 3. Grönsaker:** Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna. Fräs zucchini och cocktailtomater på hög värme ca 4 min. Krydda med salt. Tillsätt citronskal, pressad vitlök och chili flakes (efter egen smak). Ta från värmen.
- 4. Pasta pesto:** Blanda avhälld pasta med de frästa grönsakerna, pesto genovese, det sparade pastavattnet och räkor.
- 5. Blanda finriven parmesanost** med hackad ruccola. Klyfta den skalade citronhalvan. Toppa pasta pesto med ruccola och parmesan. Servera med citronklyftor.