



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Pasta med saltorkad tomat, chilistekt zucchini och pangratto

### Pangratto

- Panko ½ förp
- 🏠 Olivolja 1 tsk
- 🏠 Salt ½ krm

### Pastasås

- Soltorkade tomater ½ burk
- Imat 2½ dl
- Bananschalottenlök 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Röd chili ½ st
- Tomat 1 st
- Tomatpuré ½ förp
- Grönsaksbuljong 1 påse
- 🏠 Vatten 1 dl
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

### Stekt zucchini

- Zucchini 1 st
- Chili flakes ½ förp
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt 2 krm

### Till servering

- Linguine 200 g
- Ruccola 30 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Pangratto:** Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek panko och salt i ca 3 min, tills panko blivit gyllene. Lägg upp på en tallrik och spara stekpannan.
3. **Pastasås:** Häll av soltorkade tomater och lägg i en mixerbunke tillsammans med imat. Mixa slät med stavmixer. Hacka schalottenlök och vitlök. Skiva röd chili tunt. Tärna tomat.
4. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara ca 1 dl av pastavattnet när du håller av pastan.
5. **Pastasås:** Hetta upp olivolja i en stekgryta eller kastrull. Fräs lök, vitlök och röd chili ca 1 min. Tillsätt tomat, tomatpuré, vatten, grönsaksbuljong och soltorkade tomatblandningen. Koka upp och sjud ca 5 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. **Stekt zucchini:** Skär zucchini i jämntjocka skivor. Hetta upp olivolja i den använda stekpannan. Stek zucchini på hög värme, ca 2 min per sida. Krydda med salt och lite chili flakes (efter egen smak).
7. Blanda ner avhållad pasta i pastasåsen. Späd med sparat pastavatten, till önskad konsistens. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
8. Servera krämig pasta i djupa tallrikar. Toppa med chilistekt zucchini, ruccola och pangratto.