



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta pesto pomodoro med nötter och saltorkade tomater

Till servering

Mezze maniche rigate
200 g
Pinjenötter 20 g
Ruccola 30 g

Pesto pomodoro

Tanelli hårdost 2 st
Saltorkade tomater ½
burk
Pinjenötter 20 g
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Rödvinvinäger 1 tsk
🏠 Svartpeppar

Grönsaker

Gul lök 1 st
Zucchini 1 st
Vitlök 1 klyfta
🏠 Olivolja
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

1. Koka mezze maniche rigate enligt anvisning på förpackningen. Spara ½ dl pastavatten till steg 5.
2. Rosta alla pinjenötter i en torr och het stekpanna ca 2 min. Lägg i en skål. Spara stekpannan.
3. **Pesto pomodoro:** Finriv Tanelli hårdost. Grovhacka saltorkade tomater. Lägg allt i en mixerbunke och tillsätt pinjenötter, olivolja (se tips!), rödvinvinäger och lite nymald svartpeppar. Mixa lätt.
4. **Grönsaker:** Finhacka gul lök. Tärna zucchini i cm-stora bitar. Skiva vitlök tunt. Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan och fräs grönsakerna på hög värme ca 4 min, tills de fått fin färg. Smaka av med salt.
5. Späd pesto pomodoro med sparad pastavatten och blanda med kokt pasta. Vänd ner grönsakerna. Servera pastan toppad med pinjenötter och ruccola.

TIPS! Spara gärna oljan från de saltorkade tomaterna och använd i receptet!