



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine alle verdure med pannoumigremolata

Linguine alle verdure

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

Pannoumigremolata

Pannoumi 1 förp
Bladpersilja 20 g
Citron 1 st

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olivolja,
Salt, Svartpeppar

- 1. Linguine alle verdure:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Skär zucchini i tärningar.** Klyfta rödlök tunt. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs zucchini, lök och pressad vitlök ca 3 min.
- 3. 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.
- 4. 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.
- 5. Vänd ner nykokt pasta i grönsakssåsen.** Servera linguine alle verdure toppad med pannoumigremolata.