



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 15 - 20 min

👤 2 PORTIONER

LM 021\_2

## Pasta pesto med räkor, ruccola, cocktailtomater och parmesan

### Grönsaker

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

### Pasta pesto

Linguine 200 g  
Pesto genovese ½ förp  
Räkor 1 förp  
● Pastavatten ½ dl

### Till servering

Ruccola 30 g  
Parmesanost 1 bit

### Att ha hemma ●

Olivolja, Pastavatten,  
Salt

- 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 avhållt 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.