



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 15 - 20 min

👤 2 PORTIONER

LM 053\_2

## Pasta pesto med tomat, mozzarella och pinjenötter

### Pasta pesto

Casarecce 200 g  
Cocktailtomater 250 g  
Mozzarella 1 förp  
Pinjenötter 20 g  
Pesto genovese ½ förp  
Ruccola 30 g

### Att ha hemma ●

Salt, Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Pasta pesto:** Halvera cocktailtomater. Tärna mozzarella.
3. Koka pasta enligt anvisning på förpackningen. Spara ca ½ dl pastavatten, när du håller av pastan.
4. Rosta pinjenötter hastigt i en torr och het stekpanna.
5. Blanda avhålld pasta med pesto genovese, lite sparat pastavatten, tomater och mozzarella. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Servera pasta pesto toppad med pinjenötter och ruccola.

**TIPS!** Det går givetvis lika bra att servera allt separat!