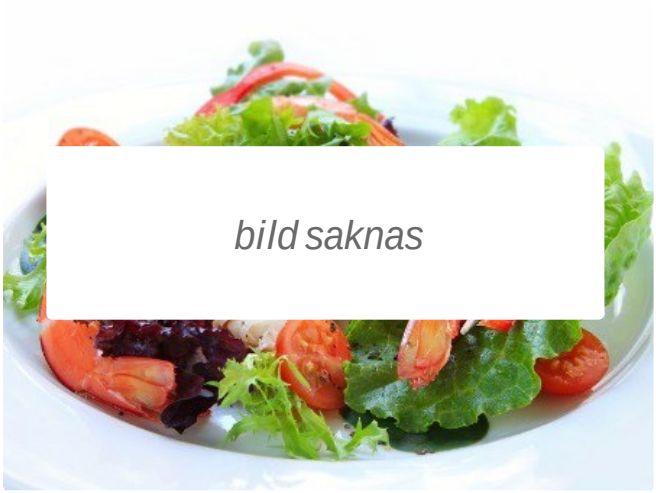


inköpslistan.se

Av: Tina Lejdemyr

4 port

Skaldjur, Huvudrätt, Lättlagat, Vegetariska, Pasta, Fest

HET PASTA MED RÄKOR O CHILI

Ingredienser

400 g räkor, skalade
300 g pasta tagliatelle
olivolja *(2 + 2 msk)*
1 st chili, röd
4 klyftor vitlök
1 st paprika, röd
1 st citron *(rivet skal)*
salt
svartpeppar
ruccolasallad *(rejäl bunt)*
2 dl parmesan

Gör så här

Snittar upp, kärna ur och strimla chilin. Skala och finhacka vitlöksklyftorna. Kärna ur och finstrimla paprikan. Riv skalet av 1 tvättad citron. Grovstrimla rucolan. Riv parmesanosten. Ställ allt åt sidan.

Koka pastan. Spara ca 1 dl av kokspadet (skall användas i pastasåsen).

Fräs chili, vitlök o paprika i 2 msk olivolja på ganska låg värme i 4-5 minuter. Salta och peppra lätt.

Blanda chiliröran med den nykokta, avrunna pastan och vänd ner räkorna, det rivna citronskalet och rucolan. Häll i 1 dl av kokspadet från pastan och rör om.

Servera direkt med riven parmesanost.