

VIIKON NOPEIN!



Katkarapu-kesäkurpitsapasta

4 HENKEÄ



Keväinen pasta syntyy katkaravuista ja kesäkurpitsasta.

- 1 KESÄKURPITSA
- 2 VALKOSIPULINKYNTTÄ
- ½ PSS KEVÄTSIPULIA
- 1 TLK KATKARAPUJA LIEMESSÄ
- 1 RKL OLIIVIÖLJYÄ
- 2 RKL VOITA
- 1 TL SUOLAA
- ½ TL MUSTAPIPPURIA
- ½ RUUKKU TILLIÄ
- ½ LIMEN MEHU
- 1 DL PASTAN KEITINVETTÄ

Lisäksi:

400 G NAUHAPASTAA

1.

Laita vesi kiehumaan pastaa varten. Puolita kesäkurpitsa pituussuunnassa ja viipaloi se puolikuun muotoisiksi viipaleiksi. Hienonna valkosipulinkynnet, suikaloi kevätsipuli ja hienonna tilli sekä valuta katkaravut.

2.

Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan.

3.

Kuumenna paistinpannu. Lisää oliiviöljy ja voi pannulle. Kuullota kesäkurpitsaviipaleita öljyvoiseoksessa 2 minuuttia. Lisää sitten valkosipuli ja jatka kuullottamista hetki. Mausta suolalla ja mustapippurilla.

4.

Lisää pannulle katkaravut, kevätsipuli, tilli ja 1 dl pastan keitinnettä sekä purista joukkoon limen mehu.

5.

Valuta pasta ja sekoita pannulle paistoksen joukkoon. Tarjoa heti.



25min.