

## Tagliatelle med pumpa & salvia

4 port.

### Ingredienser:

ca 1 kg pumpa  
8-12 st vitlöksklyftor  
0,5-1 kruka salvia  
2 msk olivolja  
2-3 msk smör  
1 st citron, finstrimlat skal  
1 tsk salt  
2 krm svartpeppar,  
nymald  
4 port nykokt pasta  
2 dl parmesanost, finriven

### Gör så här:

Skala och kärna ur pumpan. Skär pumpan i ca 2 cm stora tärningar. Krossa vitlöksklyftorna försiktigt, bara precis så att skalet spricker. Stek salviabladen i oljan så att de blir frasiga. Ta upp dem på ett fat så länge.

Fräs pumpan och vitlöken i oljan ca 10 min, rör om då och då. Tillsätt smör och citronskal och fräs under omrörning ca 1 minut. Salta och peppra. Vänd ner pastan och salviabladen och låt allt bli genomvarmt.

Fördela pastan i varma tallrikar. Strö över den rivna osten.



## Tagliatelle med pumpa & salvia

4 port.

### Ingredienser:

ca 1 kg pumpa  
8-12 st vitlöksklyftor  
0,5-1 kruka salvia  
2 msk olivolja  
2-3 msk smör  
1 st citron, finstrimlat skal  
1 tsk salt  
2 krm svartpeppar,  
nymald  
4 port nykokt pasta  
2 dl parmesanost, finriven

### Gör så här:

Skala och kärna ur pumpan. Skär pumpan i ca 2 cm stora tärningar. Krossa vitlöksklyftorna försiktigt, bara precis så att skalet spricker. Stek salviabladen i oljan så att de blir frasiga. Ta upp dem på ett fat så länge.

Fräs pumpan och vitlöken i oljan ca 10 min, rör om då och då. Tillsätt smör och citronskal och fräs under omrörning ca 1 minut. Salta och peppra. Vänd ner pastan och salviabladen och låt allt bli genomvarmt.

Fördela pastan i varma tallrikar. Strö över den rivna osten.



## Tagliatelle med pumpa & salvia

4 port.

### Ingredienser:

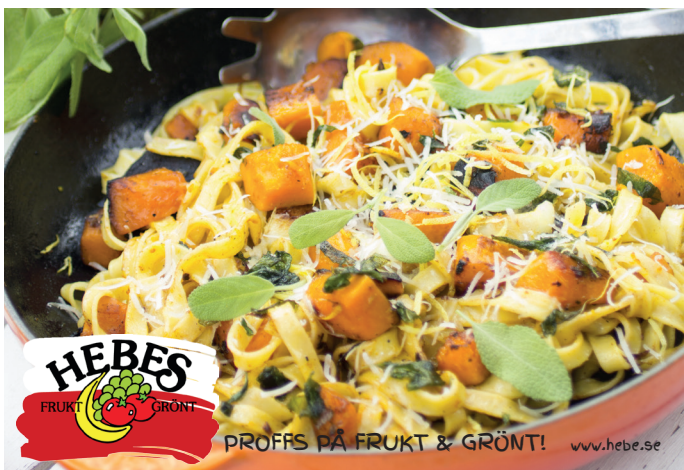
ca 1 kg pumpa  
8-12 st vitlöksklyftor  
0,5-1 kruka salvia  
2 msk olivolja  
2-3 msk smör  
1 st citron, finstrimlat skal  
1 tsk salt  
2 krm svartpeppar,  
nymald  
4 port nykokt pasta  
2 dl parmesanost, finriven

### Gör så här:

Skala och kärna ur pumpan. Skär pumpan i ca 2 cm stora tärningar. Krossa vitlöksklyftorna försiktigt, bara precis så att skalet spricker. Stek salviabladen i oljan så att de blir frasiga. Ta upp dem på ett fat så länge.

Fräs pumpan och vitlöken i oljan ca 10 min, rör om då och då. Tillsätt smör och citronskal och fräs under omrörning ca 1 minut. Salta och peppra. Vänd ner pastan och salviabladen och låt allt bli genomvarmt.

Fördela pastan i varma tallrikar. Strö över den rivna osten.



## Tagliatelle med pumpa & salvia

4 port.

### Ingredienser:

ca 1 kg pumpa  
8-12 st vitlöksklyftor  
0,5-1 kruka salvia  
2 msk olivolja  
2-3 msk smör  
1 st citron, finstrimlat skal  
1 tsk salt  
2 krm svartpeppar,  
nymald  
4 port nykokt pasta  
2 dl parmesanost, finriven

### Gör så här:

Skala och kärna ur pumpan. Skär pumpan i ca 2 cm stora tärningar. Krossa vitlöksklyftorna försiktigt, bara precis så att skalet spricker. Stek salviabladen i oljan så att de blir frasiga. Ta upp dem på ett fat så länge.

Fräs pumpan och vitlöken i oljan ca 10 min, rör om då och då. Tillsätt smör och citronskal och fräs under omrörning ca 1 minut. Salta och peppra. Vänd ner pastan och salviabladen och låt allt bli genomvarmt.

Fördela pastan i varma tallrikar. Strö över den rivna osten.

