

# Tagliatelle med pumpa & salvia!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# Tagliatelle med pumpa & salvia

4 port.

## Ingredienser:

1 kg pumpa  
8-12 klyftor vitlök  
1 krk salvia  
2 msk Olivolja  
2-3 msk smör  
1 st citron finstrimlat  
skal  
1 tsk salt  
2 krm svartpeppar  
nymald  
4 port pasta nykokt  
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 fräsiga. 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 citrönskal 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.