



Salvia gremolata med spaghetti och rostad paprika och zucchini parmesan

6 portioner

**50 gr bladpersilja
2 st krukor salvia
4 st vitlöksklyftor
1 st citron
1 ½ dl olivolja
600 gr färsk spaghetti
1 st zucchini
2 st röd spetspaprika
75 gr parmesan
50 gr marconamandel**

Så här gör man

Riv skalet från citronen och pressa saften. Finhacka en kruka salvia och persiljan stötes i mortel med vitlöksklyftor och olivoljan.

Fritera den andra salviakrukans blad.

Skär zucchinin och paprikan i 1 cm bitar. Koka pastan, stek zucchinin och paprikan hastigt i olivolja. Smaka av med salt peppar och vänd ner i pastan.

Serveras med gremolata och toppas med grovhackad rostad marconamandel, riven parmesan och friterad salvia.