



Pasta med ost- och rucolasås

Ingredienser 4 personer

300 g	pasta, penne
4 dl	mjök
2 msk	vetemjöl
2 dl	ost, riven lagrad
40 g	rucolasallad, 1/2 påse
1-2 msk	pesto
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
2 msk	pinjenötter
Tillbehör	
1 nypa	riven ost

Tillagning

Bjud på pasta med en smakrik och färgstark salladssås och rostade pinjenötter. Maten är klar på 15 minuter.

1. Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.
2. Vispa ihop mjök och mjöl i en kastrull. Låt det koka upp under vispning och koka ca 3 minuter. Mixa såsen med ost och rucola. Smaksätt med pesto, salt och peppar.
3. Rosta pinjenötterna i en torr het stekpanna. Servera pastan med såsen och strö över nötterna.