



Fusillia ja kesäkurpitsaa

Aineet: 500 g fusillia
Lisäksi:
3-4 rkl öljyä
75 g pekonia
2 sipulia
1-3 valkosipulinkynttä
1 kesäkurpitsa
1 tl salaattimausteseosta tai
1 rkl tuoretta basilika- ja minttu- sekä persiljasilppua
1/2 dl juustoraastetta, esim. parmesaania

Valmistus: Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan, valuta ja pidä kuumana. Kuutioi pekoni ja sipuli. Viipaloi valkosipulinkyntset ja kesäkurpitsa ohueksi. Kuumenna öljy ja siinä pekoni sekä sipulit. Lisää kesäkurpitsa. Sekoita pari minuuttia ja mausta.
Kaada höystö ja juustoraaste pastan joukkoon. Sekoita ja tarjoa heti.

www.superkokki.com