

Kesäkurpitsaspagetti ja Prosciutto di Parmaa



Valokuva: Mats Dreyer

Ainekset (4 annosta)

- 2 kesäkurpitsaa
- 2 rkl voita
- 2 valkosipulinkynttä hienonnettuna
- 1 tl sitruunankuorta
- 1 rkl sitruunanmehua
- 150 g vihreitä papuja
- 8 viipaletta Prosciutto di Parmaa
- 2 dl tuoreita vadelmia
- 2 rkl tuoretta timjamia

Valmistus

- Tee kesäkurpitsasta spiraalileikkurilla ohuita suikaleita.
- Sulata voi paistinpannussa ja lisää valkosipuli. Lisää kesäkurpitsaspagetti ja kypsennä noin 2 minuuttia.
- Sekoita joukkoon sitruunankuori, sitruunanmehu ja hieman suolaa ja pippuria.
- Keitä papuja miedosti suolatussa vedessä 2 minuuttia. Kaada vesi pois ja lisää pavut kesäkurpitsaspagetin joukkoon.
- Leikkaa Prosciutto di Parma suikaleiksi.

- Jaa kesäkurpitsaspagetti lautasille ja lisää päälle Prosciutto di Parma, vadelmat ja timjami ennen tarjoilua.