



## LINSSI FUSILLIA, PICADAA JA TUOREITA PAPUJA (KUVATTU)

600 g Keitettyä linssi fusillia

*Picada kastike:*

50 g manteleita  
50 g vaaleaa leipää  
½ dl oliiviöljyä  
2 valkosipulinkynttä  
1 sitruunan kuori  
½ dl lehtipersiljaa

1. Sekoita Picadan ainekset tehosekoittimessa tahnaksi ja sekoita sen jälkeen kuumien linssefusillien sekaan.

*Pavut:*

500 g vihreitä neulapapuja  
2 valkosipulin kynttä hienonnettuna  
1 tl tinjania  
1 tl rosmariinia  
1 tl persiljaa  
oliiviöljyä  
suolaa, mustapippuria

1. Leikkaa pavuista kuivat päät pois ja keitä niitä 6 minuuttia suolavedessä. Hienonna sillä välin yrtit.
2. Kuumenna paistinpannu, lisää oliiviöljy sekä valkosipulit. Paista hetki.
3. Lisää keitetyt pavut pannulle, mausta suolalla sekä pippurilla ja lisää lopuksi yrtit.

**Tarjoile annoksen kanssa avokadoa ja tuoreita ituja**