



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mezze maniche med svamp, bacon, fänkål och parmesan

Pasta

Mezze maniche rigate
200 g

Svamp- och baconsås

Fänkål 1 st
Vitlök 2 klyftor
Champinjoner 125 g
Parmesanost 1 bit
Bacon 1 förp
● Vetemjöl 2 tsk
● Vatten 1 ½ dl
Vispgrädde ½ dl

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
Vatten, Vetemjöl

1. Koka upp lättsaltat vatten i en rymlig kastrull till pastakoket i punkt 3.
2. **Förberedelse:** Skiva fänkål och finhacka vitlök. Kvarta champinjoner. Finriv parmesanost.
3. Koka mezze maniche enligt tidsangivelsen på förpackningen.
4. **Svamp- och baconsås:** Hetta upp lite olja i en rymlig stekpanna. Fräs tärnad bacon ca 3 min. Tillsätt champinjoner, vitlök och fänkål. Fräs ytterligare ca 2 min. Pudra över vetemjöl och blanda runt. Tillsätt vatten och vispgrädde. Låt koka ihop ca 5 min. Blanda ner riven parmesan och smaka av med salt och rikligt med nymald svartpeppar.
5. Servera nykokt mezze maniche med svamp- och baconsås.