



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

Pastagrätäng med bacon och cocktailtomater

Bacon

Tärnat bacon 1 förp

Pastagrätäng

Casarecce 200 g

Ostsås 1 förp

Parmesanost 1 bit

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Grönsaker

Morot 1 st

Cocktailtomater 250 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka casarecce enligt anvisning på förpackningen.
3. **Bacon:** Hetta upp en torr stekpanna och fräs bacon ca 5 min. Lägg på en tallrik med hushållspapper.
4. **Pastagrätäng:** Riv parmesan. Blanda varm avhållad pasta med ostsås, salt och lite nymald svartpeppar i en smord ugnform (ca 15x20 cm). Toppa med riven parmesan.
5. Tillaga högt upp i ugnen ca 10 min, tills osten har fått fin färg.
6. Skala och skär morot i stavar. Servera pastagrätäng med morötter och cocktailtomater. Toppa med bacon.