



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig tomat- och parmesanpasta med knaperstekt kalkonbacon

Tomat- och parmesansås

Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Kons. körsbärstomater 1 förp
Vispgrädd 1 dl
Riven parmesan 25 g
🏠 Olivolja
🏠 Kycklingbuljong ¼ tärning
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Grönsaker

Cocktailtomater 250 g
Babyspenat 30 g

Till servering

Mezze maniche rigate 200 g
Kalkonbacon 100 g
Riven parmesan 25 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Tomat- och parmesansås:** Finhacka gul lök och vitlök. Hetta upp olivolja i en kastrull och fräs lök och vitlök ca 2 min. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vispgrädd och smulad kycklingbuljong. Låt sjuda ca 5 min. Blanda ner riven parmesanost. Smaka av med salt och lite nymald svartpeppar. Om ni vill, mixa såsen slät med stavmixer.
3. Strimla kalkonbacon och stek frasig i en stekpanna med olivolja. Låt rinna av på lite hushållspapper.
4. Koka mezze maniche enligt tidsangivelsen på förpackningen.
5. **Grönsaker:** Halvera cocktailtomater. Lägg upp tomat och babyspenat i separata skålar, eller lägg allt i en skål och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.
6. Blanda nykokt pasta med tomat- och parmesansås. Lägg upp i tallriker och toppa med riven parmesan och kalkonbacon. Servera med grönsaker.