



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  
Vispgräde 1 dl  
Riven parmesan 25 g  
🏠 Olivolja  
🏠 Kycklingbuljong ¼ tärning  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

### Till servering

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

### Grönsaker

Cocktailtomater 250 g  
Babyspenat 30 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, vispgräde 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. **Till servering:** 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.