



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Spaghetti med bacon, tomat, chili och pecorino

Pasta

Spaghetti 200 g

Tomat- och baconsås

Gul lök 1 st

Vitlök 2 klyftor

Tärnat bacon 1 förp

Krossade tomater 1 förp

Chili flakes 1 krm

Pecorino 1 förp

🏠 Olivolja

🏠 Socker ½ tsk

🏠 Pastavatten ½ dl

🏠 Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3. Tillsätt ½ msk salt per liter vatten.

2. **Förberedelse tomat- och baconsås:** Finhacka gul lök och vitlök.

3. Koka spaghetti enligt anvisningen på förpackningen.

4. **Tomat- och baconsås:** Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna. Stek tärnat bacon tills den börjar få fin färg, ca 5 min. Tillsätt lök och vitlök. Fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner krossade tomater, socker, chili flakes och vatten från pastakoket (ca ½ dl). Låt sjuda ca 3 min.

5. Häll av pastan. Lägg tillbaka den kokta pastan i kastrullen och blanda ner tomat- och baconsås och häften av den rivna pecorinon, låt koka ihop ca ½ min.

6. Servera tomat- och baconpasta toppad med resten av den rivna pecorinon och lite nymald svartpeppar.