



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
 Kycklingbuljong $\frac{3}{4}$ påse
 Riven parmesan 25 g
 🏠 Olivolja
 🏠 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 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. **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.
4. Koka mezze maniche enligt tidsangivelsen på förpackningen.
5. **Till servering:** Strimla kalkonbacon och stek frasig i en stekpanna med olivolja. Låt rinna av på lite hushållspapper.
6. Blanda nykokt pasta med tomat- och parmesansås. Lägg upp i tallriker och toppa med riven parmesan och kalkonbacon. Servera med grönsaker.