



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig one pot pasta med champinjoner och bacon

One pot pasta

Gul lök 1 st
 Vitlök 2 klyftor
 Champinjoner 200 g
 Tärnat bacon 1 förp
 Torkad timjan 1 förp

- Salt ½ tsk
- Vitvinsvinäger 1 msk
- Vatten 5 dl

Vispgrädde ½ dl
 Kycklingbuljong 1 påse
 Porcini mix 1 påse
 Casarecce 200 g
 Parmesanost 1 bit

Till servering

Ruccola 30 g

Att ha hemma ●

Salt, Svartpeppar,
 Vatten, Vitvinsvinäger

1. **One pot pasta:** Finhacka gul lök och vitlök. Skiva champinjoner.
2. Lägg tärnat bacon i en kall stekgryta och ställ grytan på värmen. Låt steka ca 3 min, tills baconet börjar få lite färg. Tillsätt löken, vitlöken, champinjonerna, torkad timjan och salt. Fräs ytterligare ca 3 min.
3. Rör ner vitvinsvinäger, vatten, vispgrädde, kycklingbuljong och porcini mix. Koka upp och tillsätt casarecce pasta. Koka på medelvärme under lock ca 15 min, tills pastan är mjuk. Rör om då och då så det inte bränner i botten.
4. Riv parmesanost. Grovhacka ruccola. Rör ner riven parmesan och rikligt med nymald svartpeppar i pastan. Toppa med ruccola och servera direkt!