



PASTA

Pasta med sparris och knaperstekt bacon

Kock: **1 min syrras kök** Tid: **20 min** Portioner: **8**



20

En snabb och lättlagad pasta med sparris och citron samt sälta från knaperstekt bacon.



INGREDIENSER

500 g pasta
grön färsk sparris alt. 1 förpackning frysta
500 g tärnat bacon
300 g naturell färskost typ philadelphia
8-9 dl matlagningsgrädde
3-4 dl parmesanost, riven
1 st citroner
färsk basilika till garnering
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Knaperstek baconet och lägg det sedan åt sidan
- 2** Slå på pastavatten och koka sedan pastan al dente
- 3** Hacka sparrisen i mindre bitar och fräs på den i samma panna som baconet.
- 4** Tillsätt färskosten och grädden och låt det puttra ihop.
- 5** Riv i parmesan efter smak, pressa i citronen och ta i lite pastavatten. Rör ner baconet men spara gärna lite till garnering.
- 6** Blanda ner pastan. Salta och peppra
- 7** Servera med lite bacon på toppen, riven parmesan och basilika.