PASTA

One pot pasta med nötfärs och krämig tomatsås

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **35 min** Portioner: **4**

En enkel pastarätt som tillagas allt-i-ett i en gräddig tomatsås och är klar på bara 30 minuter.

Här hemma är pastarätter en stor favorit och jag älskar att tillaga olika sorters och denna gången ville jag prova på något lite annorlunda.
Jag gjorde en krämig tomatsås i stället för den vanliga röda såsen. Jag kokade nötfärs och pasta ihop, hällde i tomatsås och sedan lite grädde på slutet. Lätt som en plätt.
Jag använde mig av strozzapreti pasta, det var vad som fanns hemma. Den är lite tjockare än vanlig pasta och därför behövde den koka lite längre än vanligt, ca 20 min. Du använder vilken sorts pasta du vill :)

35

INGREDIENSER

150 gram bacon
400 gram nötfärs
1 matsked olivolja
0.5 hackad lök
3 stycken klyftor finhackad vitlök
1 tesked flingsalt
1 tesked nymald svartpeppar
500 gram passerade tomater
5 deciliter vatten
400 gram pasta
2 matskedar italiensk kryddblandning
2.5 deciliter matlagningsgrädde
1 deciliter färskriven parmesan, till garnering
1 deciliter hackad persilja till garnering

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att skära bacon i små bitar och stek i en torr panna tills dom är krispiga. Lägg över på en tallrik täckt med kökspapper. Sätt åt sidan.
2. I en stor kastrull eller stekpanna, fräs löken i olivolja tills den är mjuk. Lägg i nötfärsen och stek tills brun.
3. Tillsätt vitlök, salt och peppar.

4. Rör i tomatsåsen, vatten och pastan.
5. Täck och koka på hög värme i ca 10 minuter eller tills pastan är al dente. Tillsätt italienska kryddan, minska värmen till medium låg, och rör i grädden.
6. Koka på svag värme tills såsen börjar tjockna. Smaka sedan av med mer salt och peppar om det behövs.
7. Strö över den krispiga baconen, hackad persilja och servera med färskriven parmesanost.