



Pasta med ostronskivling och bacon

Kock: **Karin Walker** Tid: **25 min** Portioner: **4**



Smarrig pasta till både vardag och fest! Ta den svamp du gillar, champinjoner funkar fint!



INGREDIENSER

4 portioner okokt pasta
200 gram ostronskivling eller annan svamp
1 paket svenskt bacon
1-2 klyftor vitlök
2 deciliter grädde
1 deciliter kokvatten från pastan
3 deciliter riven lagrad ost
1 näve ruccola
0.5 deciliter hackade örter (persilja, basilika, timjan)
salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan i rejält saltat vatten.
- 2** Dra isär/dela svampen i mindre bitar, dela baconet i bitar, hacka vitlöken, ruccola och örter.
- 3** Stek bacon och svamp tills det fått färg och är krispigt, låt vitlöken fräsa med på slutet.
- 4** När pastan är kokt men har tuggmotstånd slå av allt vatten utom ca 1 dl.
- 5** Tippa i grädde, hälften av svamp/baconfräset och ruccola, låt allt koka ihop 1 minut.
- 6** Rör ned osten och smaka av med kryddor och örtekryddor.
- 7** Fördela på tallrikar, toppa med svampfräset, ost och lite grönt!