



# Pasta med ärtpesto och bacon

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**



En försvenskad variant av italienarnas klassiska pasta med pesto och parmaskinka.



## INGREDIENSER

400-500 g pasta  
2 paket frysta gröna ärter (à 200 g)  
2-3 vitlöksklyftor  
1 dl olivolja, ca  
1 morot  
1 paket bacon (140 g)  
1 dl färskrivna parmesanost  
2 mozzarellaostar (à 125 g)  
100 g babyspenat

## GÖR SÅ HÄR

**1**

Koka pastan enligt anvisning på paketet.

**2**

Koka ärterna enligt anvisning på paketet. Mixa 3 dl av ärterna med vitlöken och tillsätt olivoljan lite i taget till lagom konsistens.

**3**

Skala och skär moroten i tunna stavar. Koka i 2 minuter. Stek baconskivorna knapriga och låt dem rinna av på hushållspapper.

**4**

Häll av pastan och blanda den med ärtpeston i en stor skål. Tillsätt de resterande hela ärterna, morotsstavarna, den rivna parmesanosten och mozzarellan riven i bitar. Vänd ner spenatbladen. Dela de knapriga baconskivorna lätt och strö dem över pastan. Servera!