

Pasta med bacon och purjolök

Receptet är för 2 personer.

Ingredienser:

1 paket bacon
1 purjolök
1 röd paprika
250-300 gram pasta
2,5 dl matlagningsgrädde.
Lite soja
Grovmalen svartpeppar
Salt och lite olja till pastavattnet

Gör så här

Fyll en rymlig kastrull med vatten och häll i salt. Lite olja i också så att pastan inte klibbar ihop under kokningen. Locket på för att inte slösa energi + vattnet börjar koka snabbare.

Hacka paprikan i stora bitar, ca 1,5 x 1,5 cm.

Skär purjolöken i bitar, ca 3mm skivor.

Öppna baconpaketet och klipp det i tre delar om ca 3-4 cm.

Bryn purjolök i olja. Lägg åt sidan på ett fat.

Bryn paprika lätt, den ska ha bra med tuggmotstånd. Lägg åt sidan tillsammans med purjon.

Nu borde vattnet koka. Lägg i pastan och sätt tiden enligt koktiden på paketet.

Bryn bacon. Den ska inte vara krispig.

Ta av stekjärnet från spisen och sänk värmen.

Häll på grädden, lite soja och rikligt med svartpeppar. Blanda.

Ställ på spisplattan igen och låt det sjuda upp (småkoka).

Lägg i purjon och paprikan och låt fortsätta sjuda tills pastan är klar. Det ska bara precis hålla sig varmt, stå och småputtra lite.

När pastan är klar häll av vattnet och häll på lite olja och skaka om.

Servera med pastasåsen.