



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine med gräddig tomatsås, basilika, parmesan och kalkonbacon

Tomat- och parmesansås

Gul lök 1 st
Tomat 2 st
Tomatpuré 1 förp
● Vatten 1 dl
Vispgrädde ½ dl
Riven parmesan 25 g

Till servering

Linguine 200 g
Kalkonbacon 100 g
Ruccola 30 g
Basilika 20 g
Riven parmesan 25 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar, Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Tomat- och parmesansås:** Finhacka gul lök och tärna tomat. Hetta upp olivolja i en kastrull och fräs lök och tomat ca 2 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Tillsätt tomatpuré, vatten och vispgrädde. Låt sjuda ca 5 min. Blanda ner riven parmesanost och mixa såsen slät med stavmixer. Smaka av med salt och lite nymald svartpeppar.
3. Koka pasta enligt tidsangivelsen på förpackningen.
4. **Till servering:** Strimla kalkonbacon och stek frasig i en stekpanna med olivolja. Låt rinna av på lite hushållspapper. Grovhacka ruccola och basilika.
5. Blanda nykokt pasta med ruccola och tomat- och parmesansås. Lägg upp i tallrikar och toppa med riven parmesan, basilika och stekt kalkonbacon. Servera direkt!