



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Krämig pasta med portabello, tryffelolja, bacon och rucola

### Pasta

Linguine 200 g

### Svampsås

Portabello 150 g

Bananschalottenlök 1 st

Vitlök 1 klyfta

Tärnat bacon 1 förp

● Vetemjöl\* 1 tsk

Vispgrädde ½ dl

● Sparat pastavatten

1½ dl

Rucola 30 g

Tryffelolja 1 tsk

### Till servering

Kruspersilja 20 g

Parmesanost 1 bit

### Att ha hemma ●

Salt, Sparat pastavatten,  
Svartpeppar, Vetemjöl\*

**1. Pasta:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara pastavattnet när du håller av pastan.

**2. Svampsås:** Skiva portabello. Finhacka schalottenlök och vitlök. Hetta upp en rymlig stekpanna. Fräs tärnat bacon ca 4 min. Tillsätt svampen, lök och vitlök, fräs ytterligare ca 3 min. Krydda med lite nymald svartpeppar.

**3.** Pudra över vetemjöl. Vispa ner vispgrädde och sparat pastavatten. Låt koka upp och sjud ca 4 min.

**4.** Grovhacka rucola. Blanda avhållt linguine, svampsås och rucola. Smaka av med tryffelolja, lite salt och nymald svartpeppar.

**5. Till servering:** Grovhacka kruspersilja. Finriv parmesanost.

**6.** Servera krämig svamppasta i djupa tallrikar. Toppa med persilja och parmesan.

**TIPS!** Smaka dig fram, gällande mängden av tryffelolja!

\* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ