

Pasta med bacon, ruccolapesto & romanesco!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Pasta med bacon, ruccolapesto & romanesco

4 port.

Ingredienser:

400 gram pasta
1 huvud romanesco litet
1 ask ruccola
1 klyfta vitlök
1 pkt Bacon
2 st äggula
1 msk smör

Gör så här:

Skölj ruccolan och förvandla till sås i din mixer tillsammans med den krossade vitlöksklyftan, smöret eller olivoljan, äggulorna, salt och lite peppar.

Skär baconet i mindre bitar och stek knaprigt på låg värme.

Koka pastan klar i rejält med välsaltat vatten, skär ner romanescon i små buketter, låt koka med pastan tio till tjugo sekunder och slå därefter bort vattnet.

Blanda pasta och romanesco med ruccolapeston. Upp på tallrikar och pynta lite snyggt med baconet.