**Kremet tagliatelle med bacon og kylling vingklubber**

Dette er en fantastisk kremet pastamiddag. For å få pastaen kremet, så bruker man samme metode som med carbonara. Her har jeg brukt tagliatelle med sitron- og pepper fra butikken vår. En skikkelig god italiensk pasta som vi har fått litt dilla på. Bruker også bacon og ferdigstekte vingklubber, som varmes i ovnen

**Du trenger**

(Til 2 personer)

200 gram tørr tagliatelle

200 gram bacon

10 stk vingklubber

2 egg

50 gram parmesan

Litt olje til steking

Frisk gressløk eller persille

Kvernet pepper

**Slik gjør du**

Varm eller stek nye vingklubber

Kutt opp bacon og stek de i en panne med litt olje

Kok pasta etter anvisning på pakken

Pisk sammen egg og raspet parmesan. Blandingen skal bli litt luftig

Løft stekepannen vekk fra varmen. Ha pastaen rett over i pannen med bacon. Tilsett eggeblandingen og litt av pastavannet. Sving på pannen så alt blir blandet godt sammen.

Legg vingklubber på toppen, rasp over parmesan og litt frisk gressløk eller persille

Da er det bare å servere