**Tagliatelle med svinekjøtt og spinat**

En kjempegod pastamiddag med svinekjøtt. Jeg fant benfri svinenakke på halvpris, men du kan bruke strimlet kotelett eller annet svinekjøtt.

Du trenger

500 gram strimlet svinekjøtt

250 gram fersk tagliatelle

200 gram spinat

1 dl fløte

1 rød paprika

0.5 dl av pastavannet

50 gram revet ost

Salt etter smak

Pepper etter smak

Frisk basilikum

Smør/margarin til steking

Slik gjør du

Stek svinekjøtt i en panne med smør. Krydre med salt og pepper. Tilsett oppkuttet paprika

Kok pasta etter anvisning på pakken

Tilsett spinaten i stekepannen med kjøttet

Tilsett fløte og litt av pastavannet. La det koke inn i 2-3 minuttet

Tilsett ost og bland inn pasta. Smak om du trenger noe mer krydder. Masse kvernet pepper syns jeg er godt.

Topp med basilikum før servering