**Kremet sitron- og pepper tagliatelle**

Denne pastaen er ferdig smaksatt med sitron og pepper. 100% ekte pasta fra Italia. Vi har et godt utvalg med pasta i nettbutikken vår.

Her har jeg brukt en av disse pastaene. Trenger ikke så mange ingrediensene for å gjøre dette til et skikkelig kongemåltid. Du kan selvfølgelig bruke vanlig tagliatelle også.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

320 gram tagliatelle (tørr)

2 dl kremfløte

100 gram frisk spinat

250 gram bacon

0.5 dl av pastavannet

30 gram revet parmesan

1 ss smør til steking

**Topping**

Kvernet pepper

Revet parmesan

**Slik gjør du**

Kok pasta etter anvisning på pakken

Kutt opp bacon og stek i en panne med smør. Tilsett spinat siste minutt.

Fyll på fløte og litt av pastavannet. La det koke inn i 2-3 minutter

Bland inn revet parmesan. Så vender du inn pastaen

Server med kvernet pepper og et dryss parmesan