# Kremet pasta med ost og bacon




### Ingredienser

♥ 500 g pastarør (tortiglioni eller penne, se tips)
♥ 200 g bacon i skiver
♥ 1 ss olivenolje
♥ 1,5 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 2 dl kremfløte
♥ 1 kyllingfond (chef du fond, se tips)
♥ 250 g gulost (Provolone eller annen gulost, se tips)
♥ kvernet salt og pepper
♥ liten bunt frisk gressløk

### Fremgangsmåte

Start med å koke pasta i rikelig med saltet vann, som anvist på pakningen.

Finn frem en buffetgryte (eller stor stekepanne). Klipp bacon opp i mindre biter og ha i gryten. Tilsett litt olivenolje og stek baconbitene på middels varme. Løft ferdigstekt bacon ut av pannen, men la fettet bli igjen i pannen.

Tilsett hakket løk og hvitløk. La dette steke i noen minutter på middels varme til løken blir blank og gyllen.

Ha så i kremfløte, crème fraîche og kyllingfond. Rør til dette løser seg opp. Riv osten fint. Ha osten i pannen (spar litt til pynt). Rør så osten smelter inn i fløtesausen.

Når pastaen er nesten ferdig kokt, løfter du den over i gryten. Vend om. Tilsett litt av pastavannet (start med ca. 1 dl, og tilpass deretter mengden til du får passe tykkelsen på sausen). La pastaen småkoke i fløtesausen til den er al dente.

Ta gryten av platen. Ha over stekt bacon. Kvern over litt salt og pepper.

Vend om og pastaretten er klar! Dryss over revet ost og fint hakket gressløk.

**Tips**

♥ Som pasta har jeg her brukt *tortiglioni*. Dette er lett tvistede pastarør med riller, som i størrelse er litt mindre enn *rigatoni* og litt større enn *penne*. Det går imidlertid helt fint å lage denne pastaretten med alle typer pasta.

♥ Jeg har brukt vanlig bacon i skiver (i stedet for italiensk guanciale eller pancetta som vanligvis brukes i en carbonara).

♥ Jeg har brukt 1 chef du fond, kylling (28 gram). Du kan alternativt bruke 1 terning kyllingbuljong.

♥ Hvis du får tak i den italienske osten *Provolone*, anbefaler jeg deg å bruke den! Provolone kjennetegnes av den runde formen og har en mild og veldig god smak. Jeg river osten fint slik at den smelter lett i fløtesausen. Du kan alternativt bruke revet mozzarella eller annen type revet gulost.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-pasta-med-ost-og-bacon