



Gräddig spagetti med skinka och ärtor

Ingredienser 4 person(r)

25 g	smör
500 g	kokt skinka, på bit
200 g	gröna ärtor, frysta
2 dl	vispgrädde
1 krm	svartpeppar
1 krm	salt
400 g	spagetti
1 dl	vatten, från pastakoket
75 g	parmesan, finriven

Tillagning

Med lite skinka, frysta ärtor och grädde går det enkelt att laga en god pasta.

1 Tärna skinkan i 1x3 cm stora bitar. Smält smöret i en stekpanna, lägg ner skinktärningarna och stek cirka 2 minuter. Lägg ner ärtor och rör runt, stek ytterligare 1 minut och häll sedan på vispgrädde. Koka upp, krydda med nymalen svartpeppar och salt. Sjud såsen på medelvärme i cirka 5 minuter.

2 Koka pastan enligt anvisningar på paketet, men häll av pastan cirka 1,5 minut innan den är klar. Spara cirka 1 dl pastavatten som du tillsätter i såsen för att låta stärkelsen ge såsen en fin krämighet.

3 Vänd ner pastan i såsen och låt pastan tillagas klart i såsen, cirka 1 minut. Tillsätt riven parmesan men spara lite till garnering. Smaka av och salta vid behov.