



Pasta ar vistu, spargēļiem un ceptām bekona šķēlītēm

Sastāvdaļas:

500 grami spargēļu

2 citroni

100 grami bekona, plānās šķēlītēs

500 grami pastas, ieteicams farfalle

50 grami sviesta

280 mililitri saldā krējuma

2 vārītas cāļa krūtiņas ar kopējo svaru apmēram 250 grami, sagrieztas strēmelītēs

Rīvēts muskatrieksts, vēlams svaigs

50 grami rīvēta Parmezāna siera, papildus pārbēršanai pie pasniegšanas

Sāls, pipari



Pagatavošana: spargēļiem nogriež kātu galus, ja nepieciešams, un sagriež tos vertikālās strēmelītēs, pumpurus nogriež atsevišķi. Spargēļus, izņemot pumpurus, novāra vārošā sālsūdenī 3-8 minūtes, pievieno pumpurus un vāra vēl minūti. Atdziest zem auksta, tekoša ūdens. Notecina. Nomizo citronus, arī mizas balto daļu, atdalot mīkstumus un sagriežot tos mazos gabaliņos. Apcep bekonu, līdz tas ir kraukšķīgs. Sālsūdenī saskaņā ar norādījumiem uzvāra pastu līdz al dente. Kamēr pasta vārās, pannā izkausē sviestu kopā ar 1/2 saldā krējuma, vāra 2-3 minūtes zemā temperatūrā, līdz masa viegli sabiezē. Pievieno citrona mīkstumus un sulu, kas sakrājusies, vistas strēmelītes, spargēļus un sāli. Izslēdz plīti. Notecina pastu un kopā ar atlikušo saldo krējumu iemaisa pagatavotajā mērcē. Pievieno sāli, piparus un sieru. Vēlreiz samaisa. Pasniedz nekavējoties, dekorējot ar apcepto bekonu.