Pasta med svinefilet og bacon i tomatsaus



Ingredienser

♥ 150 g bacon i skiver
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 svin ytrefilet, ca. 550 g (eller svin indrefilet)
♥ 1 ss hvetemel
♥ 1 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 150 g cherrytomater
♥ 1 rød paprika
♥ 1 ss tomatpuré
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 1 ts tørket timian
♥ 1 ts tørket basilikum
♥ 400 g hakkede, hermetiske tomater (1 boks)
♥ 3 dl kremfløte
♥ 450 g pasta (for eksempel trecce, se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Kutt bacon i mindre biter. Ha disse i en stekepanne med 1 ss olivenolje. Stek bacon på middels varme til det blir sprøtt. Løft de stekte baconbitene ut av pannen og sett til side (behold fettet i stekepannen).

Renskjær svinefileten for fett og sener. Skjær svinefileten deretter i skiver, som deretter skjæres i to på midten (bitene skal ikke bli for store). Vend svinefiletbitene i

hvetemel. Rist av overflødig mel og legg bitene deretter i stekepannen som du stekte baconet i.

Stek svinefiletbitene på middels varme til de får god stekeskorpe og farge på begge sider. Kvern over salt og pepper. Løft de stekte svinefiletbitene ut av pannen og sett til side (behold fettet i stekepannen).

Kutt opp løk og hvitløk og ha i stekepannen med litt mer olivenolje. Stek løken på middels varme til den blir blank og gyllen.

Tilsett halve cherrytomater, rød paprika i strimler, tomatpuré og krydderurtene. Vend om og tilsett så hakkede tomater (skyll ut boksen med litt vann) og fløte. La sausen småkoke et par minutter.

Legg så stekte baconbiter og svinefiletbiter i tomatsausen. La sausen småkok i et par minutter til. Smak til sausen med kvernet salt og pepper.

Kok pasta *al dente* i godt saltet vann som anvist på pakningen.

Når pastaen er ferdig kokt, kan du eventuelt bruke litt av pastavannet til å justere tykkelsen på tomatsausen.

Server nykokt pasta sammen med den deilige, varme tomatsausen.

Tips

? Det blir det samme om du bruker svin indrefilet eller svin ytrefilet. Jeg brukte ytrefilet denne gangen.

♥ Absolutt alle typer pasta kan brukes til denne pastaretten. Jeg brukte her noen artige, tvinnede pasta som kalles for "*trecce*".

♥ Se også oppskrift på den danske gryteretten **Mørbradgryde** med svinefilet, bacon og pølsebiter i tomatsaus.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pasta-med-svinefilet-og-bacon-i-tomatsaus