

# Farfalle di pollo al sugo bianco



Detta är mitt eget försök på en klassisk italiensk pastarätt, fjärilspasta med kyckling i vit sås, allt låter mycket lyxigare på italienska. Jag gjorde rätten efter egna tankar och det var först efter som jag kollade på nätet och hittade att det blev en lite enklare version av denna klassiker. Barnen som fortfarande är hemma lite småsnoriga gillade verkligen rätten och åt med god aptit, det är om inte annat ett bra tecken på en god pastarätt.

4 portioner fjärilspasta  
450 gram kycklingfärs  
1 vitlöksklyfta  
1 dl grädde  
1 msk kycklingfond  
Parmesan

Koka pastan några minuter kortare än tiden som anges på förpackningen, under tiden steks kycklingfärsen tillsammans med finhackad vitlök tills den börjar få färg och bli lite smulig. Häll i 2-3 dl av pasta vattnet och lyft sedan över pastan till stekpannan när den är klar i grytan. Låt allt koka upp och när vätskan börjar minska häller du på grädde och kycklingfond och låter allt puttra ett par minuter tills såsen har rätt konsistens. Smaka av med salt, peppar och socker, riv parmesan över innan servering.