**Ingredients:**

300 g d’espaguetis

500 ml de nata

Bacon

Xampinyons

Formatge parmesà ratllat

Sal

Pebre negre

Oli d'oliva

**Elaboració:**

Realitzem la salsa:

Tallem els xampinyons a trossos, els fem en una paella amb un rajolí d’oli d’oliva juntament amb el bacó.

Quan els xampinyons i el bacó estan fets, els ajuntem en una paella gran. Afegim la nata i la sal i els bullim a poc a poc. Ja tenim llesta la salsa!

Bullim els espaguetis en abundant aigua.

Quan estiguin llestos els escorrem i els afegim a la paella de la salsa. Barregem i deixem un parell de minuts. Ja ho tenim!