



Pâte au pancetta



INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS	TEMPS
150 grammes de pancetta, en dés 450 grammes de pâtes linguine ou spaghetti 200 grammes de bébés épinards 2 gousses d'ail, hachées 1 tige de ciboulette, hachée 100 ml de crème 50 grammes de fromage parmesan 150 grammes de petits pois surgelés	<p>Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Hacher finement l'ail, couper la pancetta en petits dés et trancher finement la ciboulette.</p> <p>Ajouter les pâtes à la casserole d'eau bouillante et cuire 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient presque al dente, puis réserver 1 tasse d'eau de cuisson et bien égoutter les pâtes. Pour terminer, mélanger les pâtes dans un bol en y ajoutant un filet d'huile d'olive afin d'éviter qu'elles ne collent.</p> <p>Dans la même casserole, chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen, ajouter la pancetta et cuire 6 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante.</p> <p>À la casserole de pancetta, ajouter l'ail et les épinards et cuire 1 minute, puis ajouter la crème et la moitié du fromage parmesan.</p> <p>Cuire 2 minutes et ajouter les pâtes et les petits pois.</p> <p>Poursuivre la cuisson pendant 2 minutes en remuant, jusqu'à ce que les pâtes soient enrobées de sauce, saler et poivrer au goût (si la sauce semble sèche, ajouter graduellement l'eau de cuisson réservée).</p> <p>Monter les assiettes en répartissant les pâtes dans vos assiettes et garnir avec le fromage parmesan restant et la ciboulette. Bon appétit !</p>	15
		RÉSULTAT
		4

Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



ACCOMPAGNEMENT

À SE PROCURER

Huile d'olive, sel et poivre


au jour le jour

bon appétit