

Pennés au Pesto, Pancetta Grillée et Fromage Frais

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- PENNÉS (PÂTES)	500g
- PESTO VERT	150g
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- FROMAGE FRAIS	4 quenelles
- PANCETTA (JAMBON)	200g
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Pendant ce temps, faites griller à sec la pancetta dans une poêle chaude. Réservez.
- Mélangez le pesto avec la crème fraîche. Salez et poivrez.
- Intégrez ce mélange aux pâtes égouttées. Homogénéisez.
- Servez les pennés au pesto surmontés de pancetta grillée et d'une quenelle de fromage frais.

