

## *Farfalles au Pesto d'Amandes Maison et Pancetta Grillée*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- FARFALLES (PATES)	300g
- PESTO D'AMANDES	2 c à soupe ( <a href="#">DI-286</a> )
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- PANCETTA (JAMBON)	10 tranches
- PIGNONS DE PIN	1 c à soupe
- NOIX DE CAJOU	1 c à soupe
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Préparez le pesto d'amandes maison comme indiqué à la recette ([DI-286](#)).
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Pendant ce temps, faites griller les tranches de pancetta à sec dans une poêle bien chaude. Réservez.
- Faites également griller à sec un mélange de pignons de pin et de noix de cajou concassées grossièrement. Réservez.
- Mélangez le pesto dans les pâtes égouttées avec l'huile d'olive, les 2/3 de pancetta grillée ciselée et les 3/4 de fruits secs grillés. Salez et poivrez.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses puis garnissez du reste de pancetta grillée, de fruits secs grillés et de parmesan râpé.

