

Risones aux Légumes du Sud et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATES GRECQUES	500g
- COURGETTE(S)	1 verte + 1 jaune
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- AUBERGINE(S)	1
- CAROTTE(S)	1
- OIGNON(S)	1
- HARICOTS PRINCESSES	150g précuits
- TOMATE(S)	2
- PANCETTA (JAMBON)	16-20 tranches
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- BOUILLON DE POULE	650 – 700 ml (1 cube)
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en petits dés au coupe légumes. Faites-les cuire 3 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Coupez les courgettes en petits dés au coupe légumes.
- Détaillez l'aubergine en dés.
- Emincez l'oignon.
- Pelez et concassez les tomates en gros morceaux.
- Faites chauffer de l'huile dans une grande poêle (faitout). Ajoutez les oignons puis les courgettes et l'aubergine. Assaisonnez avec de l'ail émincé, sel et poivre. Incorporez les carottes. Laissez revenir quelques minutes puis ajoutez les pâtes grecques. Laissez revenir quelques instants.
- Mouillez avec le bouillon et couvrez en baissant le feu. Remuez de temps en temps et versez le reste de bouillon.
- En fin de cuisson, incorporez les tomates, la crème et les haricots précuits.
- Faites griller à sec la pancetta dans une poêle chaude.
- Ajoutez-les aux pâtes et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Ce plat peut également de servir froid en été.

