

Risones à la Mozzarella et Pancetta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PÂTES GRECQUES	300g (risones)
- PANCETTA (JAMBON)	200g
- CRÈME FRAÎCHE	3 c à soupe
- PESTO VERT	4 c à soupe
- CAROTTE(S)	2
- OLIVE(S) NOIRE(S)	qq. de Nyons
- MOZZARELLA	175g (minis boules)
- PIGNONS DE PIN	3 c à soupe
- BASILIC	
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Égouttez les billes de mozzarella et épongez-les. Coupez-les en 2.
- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les cuire 5-6 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Faites cuire les pâtes grecques dans de l'eau bouillante légèrement salée le temps nécessaire. Égouttez-les.
- Entre-temps, faites dorer à sec les pignons de pin dans une poêle bien chaude.
- Grillez également à sec, les tranches de pancetta dans la même poêle. Coupez-les en petits morceaux.
- Replacez les pâtes dans la casserole et réchauffez doucement avec la crème.
- Mélangez-y le pesto puis ajoutez les morceaux de pancetta grillés.
- Incorporez enfin les carottes précuites, les olives, la mozzarella et saupoudrez de basilic. Salez peu et poivrez.
- Servez avec des pignons de pin et du parmesan râpé.

