

## *Raviolis Ricotta - Épinards, Béchamel à la Moutarde et Pancetta Grillée*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- RAVIOLIS	300g ricotta - épinards
- BEURRE	30g
- FARINE	1 c à soupe
- LAIT	300 ml
- MOUTARDE	1 c à c (à l'ancienne)
- PANCETTA (JAMBON)	10 tranches
- PARMESAN EN BLOC	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez. Intégrez-y la moutarde à l'ancienne. Réservez.
- Grillez les tranches de pancetta dans une poêle bien chaude. Réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez puis répartissez dans des assiettes creuses.
- Nappez de béchamel à la moutarde puis déposez la pancetta grillée.
- Râpez le parmesan sur le tout et servez sans attendre.

