

Mini-Conchiglias au Gorgonzola, Noix et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	250g minis
- CRÈME FRAÎCHE	125 ml
- GORGONZOLA	70g
- MAÏZENA	½ c à soupe
- CERNEAU(X) DE NOIX	
- PANCETTA (JAMBON)	6 tranches
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Entre temps, faites chauffer la crème et ajoutez le gorgonzola en dés. Salez un peu et poivrez. Liez avec la maïzéna. Réservez.
- Grillez à sec les tranches de pancetta dans une poêle chaude.
- Dans des assiettes creuses, servez les pâtes nappées de sauce gorgonzola. Concassez quelques cerneaux de noix sur le sommet puis déposez 3 tranches de pancetta grillées par assiette.

