

Spirellis au Pesto, Haricots Plats et Pancetta Grillée Accompagnés de sa Burrata

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- Spirelli (Pâtes)	400g
- Mange-Tout (Haricots)	200g
- Tomates	2 Roma
- Gousses d'Ail	2
- Crème Fraîche	4 c à soupe
- Pesto Vert	3 c à soupe
- Parmesan Râpé	2 c à soupe
- Pancetta (Jambon)	8-10 tranches
- Burrata	2
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Égouttez-les et rincez-les à l'eau froide. Réservez.
- Faites cuire les haricots plats dans un fond d'eau salée le temps nécessaire. Egouttez-les et rincez-les à l'eau froide. Réservez.
- Coupez la pancetta en 4.
- Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faites sauter les morceaux de pancetta. Réservez.
- Pelez les tomates et concassez-les.
- Faites-les revenir doucement dans le wok avec un peu d'huile puis ajoutez les gousses d'ail écrasées ainsi que les haricots plats et la pancetta grillée.
- Introduisez alors les pâtes dans la sauce. Ajoutez un peu de crème fraîche et le pesto. Mélangez pour bien enrober les pâtes.
- Saupoudrez de parmesan râpé puis mélangez. Laissez se réchauffer doucement à couvert.
- Egouttez et coupez les burratas en deux.
- Servez les pâtes dans assiettes et déposez ½ burrata. Poivrez le tout.