

Pâtes Calamarates au Brocoli, Courgettes, Pancetta et Olives

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CALAMARATES (PÂTES)	500g
- BROCOLI(S)	500g
- COURGETTE(S)	2 petites
- PANCETTA (JAMBON)	200g
- PIMENT DE CAYENNE	une pincée
- OLIVE(S) NOIRE(S)	150g
- HUILE D'OLIVE	
- MOZZARELLA	50g sèche
- AIL EN POWDRE	
- ROMARIN	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Détaillez le brocoli en petites fleurs. Blanchissez-les 5-7 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Coupez les courgettes en petits dés avec le coupe-légumes.
- Dénoyautez (si nécessaire) et coupez les olives en 2.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Pendant ce temps, faites griller à sec dans une poêle chaude la pancetta. Réservez.
- Dans la même poêle, faites chauffer de l'huile et faites revenir les dés de courgettes. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail, le romarin et le piment de Cayenne.
- Intégrez alors le brocoli et les olives. Baissez le feu, couvrez et laissez cuire à l'étuvée pendant 10 minutes. Ajoutez la pancetta grillée pour les 2 dernières minutes.
- Lorsque les pâtes sont cuites, intégrez-y le mélange de légumes/pancetta. Homogénéisez.
- Servez dans des assiettes creuses et parsemez de mozzarella.