

## *Risones aux Légumes, Féta et à la Pancetta Grillée*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

- PATES GRECQUES	500g
- COURGETTE(S)	2
- CAROTTE(S)	3
- OIGNON(S)	1
- TOMATE(S)	2
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- BASILIC	20 feuilles
- PANCETTA (JAMBON)	16-20 tranches
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- AIL EN POWDRE	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Pelez et coupez les carottes en petits dés au coupe légumes. Faites-les cuire 6 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Coupez les courgettes en petits dés au coupe légumes.
- Emincez l'oignon.
- Pelez et concassez les tomates en gros morceaux.
- Coupez la féta en petits dés.
- Ciselez le basilic.
- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Pendant ce temps, faites chauffer de l'huile dans une grande poêle (faitout). Ajoutez les oignons puis les courgettes. Assaisonnez avec de l'ail, sel et poivre. Incorporez les carottes. Laissez revenir quelques minutes puis ajoutez les tomates concassées et le basilic. Laissez fondre doucement.
- Poivrez généreusement la sauce puis ajoutez les 2/3 de la féta, la crème et éventuellement un peu d'huile.
- Intégrez alors les pâtes cuites et égouttées. Remuez et homogénéisez le tout.
- Faites griller à sec la pancetta dans une poêle chaude.
- Servez les pâtes aux légumes dans une assiette creuse avec la pancetta grillée et quelques dés de féta conservés. Décorez avec une feuille de basilic.

### **Remarque:**

Ce plat peut également de servir froid en été.