ZA-355

Verrines de Minis-Conchiglies aux Truffes et Granola de Pancetta

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	250g minis
- TRUFFE(S)	12-15g noires
- HUILE D'OLIVE	1-2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	1 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	
- PANCETTA (JAMBON)	6-8 tranches
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Coupez les tranches de pancetta en dés et faites-les griller à sec. Réservez.
- Emincez finement les truffes en petits dés.
- Intégrez-les aux pâtes avec l'huile d'olive, l'huile de truffes, la coriandre ciselée. Salez et poivrez.
- Répartissez dans des verrines puis saupoudrez de granola de pancetta.

Remarque:

Pour 12 verrines