

## *Rigatoni au Gorgonzola, Pancetta et Asperges Grillées*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

- Rigatoni	300-350g
- Asperges	500g de pointes
- Gorgonzola	150g
- Crème Fraîche	220 ml
- Pancetta (Jambon)	8-10 tranches
- Ciboulette	
- Parmesan Râpé	
- Sel	
- Poivre	

### **Recette:**

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 13-15 minutes. Egouttez.
- Gardez les plus belles pour décorer vos assiettes. Coupez les autres en petits tronçons de 1 à 2 cm.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Coupez la pancetta en dés et faites-la griller à sec dans un poêle chaude. Réservez.
- Dans un wok, faites revenir quelques instants les tronçons d'asperges puis arrosez-les avec la crème fraîche et ajoutez le gorgonzola coupé en dés. Salez un peu et poivrez. Laissez épaissir doucement.
- Au moment de servir, placez les pâtes dans la sauce au gorgonzola – asperges et homogénéisez le tout.
- Grillez légèrement les asperges restantes et réchauffez la pancetta.
- Dressez vos assiettes avec les pâtes en sauce, déposez quelques asperges par-dessus et répartissez la pancetta grillée.
- Saupoudrez le tout de ciboulette et servez avec du parmesan.

