

Rigatonis à la Crème de Basilic et au Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Rigatoni	500g
- Crème Fraîche	250 ml
- Lait	150 ml
- Basilic	20-25 feuilles
- Pesto Vert	3 c à café
- Parmesan Râpé	1 c à soupe
- Parmesan en Bloc	
- Pignons de Pin	2 c à soupe
- Pancetta (Jambon)	12 tranches
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée, le temps nécessaire. Egouttez, refroidissez et réservez.
- Dans le bol du Monsieur Cuisine, versez la crème et le lait. Ajoutez 20 feuilles de basilic (en conserver 4 à 5 pour la garniture) et le pesto vert. Salez un peu et poivrez. Mixez 14 secondes à vitesse 6-9.
- Grillez les pignons de pin à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Grillez également les tranches de pancetta. Réservez.
- Transvasez la crème de basilic dans un grand wok. Faites chauffer doucement.
- Incorporez-y les rigatonis et remuez doucement.
- Ajoutez le parmesan râpé puis rectifiez l'assaisonnement. Laissez reprendre la chaleur doucement en remuant de temps en temps.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses, ajoutez les pignons de pin, le basilic ciselé, du parmesan fraîchement râpé et les tranches de pancetta grillées.

