

pâtes crémeuse au bacon et au cresson



Ingrédients

2x85g cresson sacs, hachées
500g pack de penne
190g de pois Fresh Pack
2x130g paquets d'cubetti di pancetta
500g de crème fraîche demi-écrémé
50g de parmesan finement râpé
sel et poivre noir fraîchement moulu

Méthode

Apportez une casserole moyenne de l'eau à ébullition sur feu vif. Ajouter les penne et un peu de sel, et cuire suivant les indications du sachet, ajouter les petits pois pour les 3 dernières minutes de cuisson. Pendant ce temps, chauffer une poêle sur un feu modéré. Cuire la pancetta pendant 3-4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient, en remuant souvent. Retirez-les avec une écumoire sur une plaque et laisser égoutter sur du papier absorbant.

Égoutter les pâtes, revenir à la poêle et mélanger dans le cresson, la pancetta fraîche, crème et les deux tiers du parmesan. Assaisonner au goût, saupoudrer avec le reste de parmesan et servir très chaud.