Elvea, L'Italie chez vous

Paccheri all'amatriciana à la crème de pecorino

Ingrédients pour 2 Personnes

200	g de	paccheri
300	ml de	bouillon de veau
150	g de	pecorino
1		oignon haché
1	gousse d'	ail
120	g de	pancetta, coupé en cubes
400	g de	ELVEA Cubes de tomates pelées
		basilic frais
		huile d'olive
		sel

Préparation

Cuisez les paccheri al dente dans une grande quantité d'eau salée.
Réchauffez le bouillon de veau et faites fondre le pecorino à feu doux.
Mixez avec un filet d'huile d'olive jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.
Faites revenir l'oignon émincé avec une gousse d'ail dans un filet d'huile d'olive.
Ajoutez les cubes de pancetta et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient croquants.
Ajoutez ensuite les cubes et quelques feuilles de basilic.
Faites mijoter pendant quelques minutes à feu doux.

Égouttez les pâtes et incorporez-les à la sauce.
Répartissez dans deux assiettes et versez dessus un peu de crème de pecorino.

Finalisez avec le basilic frais.

Info recette: Peppe Giacomazza 'Een feest uit Italië'