

Linguines carbonara aux courgettes et pancetta

Par Régal



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	15 min
Temps de cuisson	15 min

Catégories : Plats, Légumes, Recettes du monde, Viandes et volailles

Vous trouvez que cette recette de carbonara aux courgettes et pancetta n'est pas très orthodoxe, avec la crème et les légumes. Tant pis, c'est trop bon !

Pour 4 personnes

Ingrédients

400 g Linguine
120 g Pancetta en tranches fines (poitrine fumée italienne)
3 petites Courgette
3 Jaune d'oeuf extra-frais
10 cl Crème fraîche épaisse
50 g Parmesan râpé
2 c. à soupe Huile d'olive
Sel et poivre

Réalisation

- 1 Faites légèrement dorer les tranches de pancetta à sec dans une poêle antiadhésive 4 à 5 min sur feu doux puis égouttez-les sur du papier absorbant.
- 2 Chauffez l'huile dans la poêle essuyée. Faites-y revenir les courgettes taillées en allumettes 4 à 5 min. Salez, poivrez. Joignez la pancetta et réservez au chaud.
- 3 Mélangez les jaunes d'œufs, la crème et le parmesan râpé dans le plat de service. Salez, poivrez.
- 4 Faites cuire les pâtes al dente dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Égouttez-les légèrement. Versez-les dans le plat et mélangez-les rapidement afin que les jaunes enrobent les linguines avant de cuire à leur contact. Ajoutez les courgettes et la pancetta. Mélangez encore et servez aussitôt

Source : Régal n°61

Publié le 16/12/2014

Tags : crème parmesan pâtes