

Pâtes au chou et à la pancetta *(Plats principaux à base de pâtes et de riz)*



Préparation

Faire dorer doucement l'ail dans une poêle, ajouter la pancetta puis le vin et réduire. Ajouter ensuite le chou, le piment, le sel et le poivre. Retirer l'ail. Ajouter éventuellement du piment en fonction de vos goûts sachant que le piment va très bien dans cette recette. Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée, égoutter et assaisonner avec la sauce. Compléter avec une pincée de parmesan râpé (facultatif).

Conseils

N'oubliez pas d'enlever l'ail afin d'éviter de le donner par accident à l'un de vos invités!

Anecdotes

Le mot «cenci» se réfère souvent à un dessert de la période du carnaval mais c'est également une sorte de pâtes rustiques que l'on mange en Toscane.

Information

Préparation 25 minutes

Temps total 15 minutes

Pour X Pour 2 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Pâtes courtes (Pâtes courtes 'cenci')

Pancetta 80 grammes

Chou 200 grammes

Piment

Sel

Poivre

Ail 1 gousse

Parmesan 40 grammes

Cenci - beignets plats (Pâtes courtes 'cenci')

Pancetta 80 grammes

Chou 200 grammes

Piment

Sel

Poivre

Ail 1 gousse

Parmesan 40 grammes