

Tagliatelles "paille et foin" aux champignons et pancetta croustillante *(Plats principaux à base de pâtes et de riz)*



Préparation

Faire revenir l'ail dans un filet d'huile d'olive extra vierge avec le persil haché. Ajouter ensuite les champignons coupés en dés et faire cuire en remuant de temps en temps. Rectifier l'assaisonnement de sel. Séparer les champignons en deux. Mixer la moitié dans un mélangeur avec 3 cuillères à soupe de crème et un peu de persil. Réserver le reste des champignons. Couper la pancetta en lanières et la faire dorer doucement dans une poêle propre jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Remettre les champignons mixés et les champignons entiers dans la poêle avec la pancetta. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Faire cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter, puis les mélanger avec la sauce. Ajouter le persil haché. Si nécessaire, allonger la sauce avec une autre cuillère à soupe de crème et de l'eau de cuisson des pâtes.

Conseils

Quels sont vos champignons préférés? Pour cette recette, vous pouvez choisir entre plusieurs sortes, comme les chanterelles ou les cèpes par exemple.

Anecdotes

Vous trouverez dans le commerce de nombreux types de pancetta: fumée ou non par exemple. Faites votre choix en fonction de ce que vous aimez.

Information

Préparation 25 minutes

Temps total 20 minutes

Pour X Pour 4 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

Tagliatelle 500 grammes (Paille et foin)

Champignons 400 grammes (type pleurotes)

Pancetta 100 grammes (Fumée)

Persil

Ail 1 gousse

Crème fraîche 50 millilitres