

PÂTES AUX ŒUFS ET PANCETTA

À la fois si simples et tellement savoureuses jusqu'à la toute dernière bouchée!

PRÉPARATION : 10 MIN
TEMPS REQUIS : 25 MIN

CUISSON : 15 MIN
DONNE : 4 PORTIONS



INGRÉDIENTS :

1 lb (500 g)	spaghettis
2 c. à table (30 ml)	huile d'olive
4 oz (125 g)	pancetta, hachée (environ 1 tasse)
2 gousses	d'ail (grosses), finement hachées
	Poivre moulu frais et sel
1/2 tasse (125 ml)	persil ou basilic frais haché, ou un mélange des deux
1/2 tasse (125 ml)	fromage parmesan râpé
4	oeufs légèrement pochés ou frits



PRÉPARATION :

Faire bouillir les pâtes dans un grand chaudron rempli d'eau bouillante bien salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Prélevez 1 tasse (250 ml) d'eau de cuisson des pâtes avant d'égoutter les pâtes.

Pendant ce temps, chauffez l'huile d'olive dans une grande poêle. Ajoutez la pancetta et cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Incorporez l'ail; cuire pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit odorante.

Ajoutez les pâtes chaudes égouttées dans la poêle avec l'eau de cuisson des pâtes réservée. Mélanger pendant 1 minute pour bien recouvrir les pâtes.

Retirez du feu et mélangez avec les herbes fraîches et le fromage parmesan.

Assaisonnez de sel et de poivre au goût.

Divisez dans des bols de service. Déposez un oeuf poché sur chaque portion.

Conseil : Pour les oeufs pochés : Portez à ébullition une poêle peu profonde remplie d'eau et de 1 c. à table (15 ml) de vinaigre blanc pour laisser mijoter. Cassez les oeufs frais, individuellement, dans un petit bol. Glissez-les délicatement dans l'eau. Laissez mijoter pendant 4 minutes. Retirez les oeufs avec une cuillère à égoutter sur un plateau recouvert de serviettes de papier pour les éponger.



L'ACCORD :
LE23 WINEMAKER'S
BLEND

