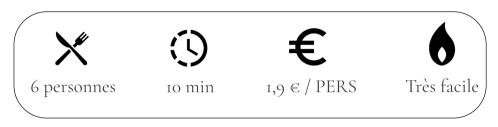
## PACCHERI AUX FÈVES ET PETITS LARDONS

## PÂTES



## **INGRÉDIENTS**

- 800g de Fèves (poids non écossées)
- 500g de Paccheri (**Réf** : **521**)
- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
- 6 pincées de Romarin semi frais (Réf : 251)
- 200g de Lardons fumés
- 30g de Parmesan



## **PRÉPARATION**

- 1. Préparer les fèves en retirant les cosses
- 2. Faire revenir les fèves à feu assez vif pendant 10 minutes dans l'huile d'olive
- 3. Pendant que les fèves cuisent, faire bouillir l'eau pour les pâtes
- 4. Ajouter le sel
- 5. Plonger les pâtes dans l'eau bouillante
- 6. Garder une louche d'eau des pâtes dans un bol
- 7. Hacher les lardons et les mettre dans une poêle sans huile.
- 8. Cuire lentement à feu doux jusqu'à ce que la graisse devienne transparente. Ensuite, augmenter le feu et laisser revenir quelques minutes pour que les lardons deviennent croustillants
- 9. Ajouter les fèves à la poêle des lardons et mélanger. Ajouter le romarin. Poivrer et saler un peu
- 10. Sortez les pâtes de l'eau juste avant qu'elles ne soient cuites (c'est-à-dire, environ après 11 minutes) et les égoutter
- 11. Les verser dans la poêle des fèves et des lardons, bien mélanger, laisser une minute
- 12. Ajouter de l'eau si nécessaire, afin d'obtenir des pâtes onctueuses (avec un peu de jus)
- 13. Avant de servir, un peu de romarin semi frais et de parmesan
- 14. Saler et poivrer à votre goût

www.saporissimo.fr www.saporissimo.be