

Spaghetti à la pancetta

Recette de Claude Rivest

Ingrédients :

- 2 gousses d'ail*
- 1 paquet de pancetta (125 gr)*
- 1 oignon*
- 1/2 tasse de vin blanc*
- 1 paquet de basilic frais*
- 1 boîte de tomate (796 ml)*
- du fromage Parmesan Reggiano*
- pâtes spaghettini pour 4 personnes*

Préparation :

Versez un peu d'huile d'olive dans un plat pouvant contenir la sauce, ajouter l'ail haché, l'oignon haché finement et la pancetta que vous ferez rissoler jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Incorporez à la pancetta la boîte de tomates en dés et la demi-tasse de vin blanc. Laissez mijoter doucement pendant une demi-heure.

À cette étape faites bouillir l'eau pour la cuisson des pâtes qui devront être idéalement 'al dente'.

Hachez très finement le basilic que vous mêlerez à la sauce 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Réservez une tasse de l'eau de cuisson de vos pâtes, égouttez-les et mélangez-les dans la sauce.

Salez et poivrez à votre goût; ajoutez de l'eau de cuisson si nécessaire.

Saupoudrez de parmesan et servez.