



Pennucce saucisse au fenouil et pancetta

4 personnes

300 gr de Pennucce Cavalieri
400 gr de saucisses au fenouil
4 tranches de pancetta
Huile d'olive et beurre
½ oignon blanc
½ verre de vin blanc sec
Sel et poivre
Parmesan ou pecorino râpé

Préparation

- Sortir des morceaux de saucisse de 3 – 4 cm du boyau.
- Dans un caquelon, chauffer un peu d'huile d'olive et laisser tomber, à feu doux, l'oignon coupé en lamelles. En suite cuire les saucisses. A mi-cuisson, ajouter un peu de beurre et monter le feu pour les colorer, ajouter la pancetta coupée en lamelles. Lorsque la coloration est faite, ajouter le vin blanc et laisser réduire de moitié, poivrer. Ajouter la pancetta coupée en lamelle à la fin pour qu'elle ne soit pas trop cuite.
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée en respectant les indications sur le paquet.
- Mélanger sur le feu les pâtes avec la sauce chaude.
- Servir avec un peu de fromage râpé..

Bon appétit !

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

