



Rigatoni Cavalieri à la pistache fraîche

2 personnes

250 gr de pâtes Rigatoni Cavalieri
100 gf de pistaches fraîches
150 gr de guanciale de 3 mm d'épaisseur
1 oignon
beurre
Parmesan râpé

Préparation

- Piler grossièrement les pistaches.
- Couper en deux les tranches guanciale.
- Couper l'oignon en lamelles et le laisser tomber dans du beurre sans coloration. Ajouter les pistaches et en suite le guanciale. Ne pas trop cuire le guanciale.
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée en respectant le temps de cuisson repris sur le paquet.
- Mélanger les pâtes à la préparation et ajouter 2 cuillères de mascarpone. Attention ne pas chauffer trop ni trop longtemps, si non le mascarpone deviendra liquide. Poivrer.
- Servir avec un peu de fromage râpé.

Bon appétit !

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

