Linguines aux petites tomates épicées et à la pancetta

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

200 grammes de pancetta (en fines lanières)
2 oignons rouges (émincés)
2 gousses d'ail (émincées)
1 piment espagnol (rouge, émincé)
500 grammes tomates cerises (coupées en quartiers)
1 bouquet de basilic (ciselé)
1 tiret de vinaigre balsamique
sel et poivre
500 grammes de linguine
50 grammes de parmesan
100 grammes roquette

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer une poêle à feu moyen et ajoutez la pancetta. Laissez cuire jusqu'à ce que la graisse de la pancetta soit fondue et que la chair soit croustillante.**
2. **Utilisez une écumoire pour retirer la pancetta de la poêle et réservez-la.**
3. **Dans la graisse de la pancetta, faites caraméliser les oignons. Ajoutez l'ail et le piment rouge. Laissez cuire et ajoutez les tomates cerises, le basilic, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre. Laissez bien réchauffer le tout pendant 3 minutes et retirez la poêle du feu.**
4. **Faites cuire les linguines dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les. Ajoutez-les dans la poêle avec les tomates et remettez celle-ci sur le feu. Ajoutez la pancetta et mélangez bien. Garnissez de parmesan râpé et de roquette.**