



Courgettinis à la pancetta, agrémentés de menthe, de pignons de pin et de parmesan

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

2 courgettes
huile d'olive
200 grammes de pancetta
2 gousses d'ail
100 grammes de pignons de pin
1 bouquet de menthe
copeaux de parmesan
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** À l'aide d'un économe, coupez les courgettes en fines lamelles similaires à des spaghettis.
- 2.** Dans de l'huile d'olive, faites cuire la pancetta jusqu'à ce qu'elle soit croquante.
- 3.** Incorporez l'ail écrasé et poursuivez la cuisson un instant.
- 4.** Ajoutez les lamelles de courgettes, puis mélangez bien.
- 5.** Assaisonnez de sel et de poivre.
- 6.** Faites griller les pignons de pin avant de les incorporer.
- 7.** Versez la préparation dans quatre assiettes, puis ajoutez de la menthe et du parmesan.