Spaghettis à la pancetta et aux tomates en grappe

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes de spaghetti
1 poignée de pignons de pin
3 échalotes (finement émincées)
250 grammes de pancetta (coupée en lanières)
200 grammes de tomates en grappe (en morceaux)
350 grammes de sauce primavera (Sacla)
100 grammes roquette
basilic (ciselé)
100 grammes copeaux de parmesan
huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les spaghettis dans de l’eau légèrement salée en suivant les instructions sur le paquet. Égouttez bien.**
2. **Faites dorer les pignons de pin à sec dans une poêle. Retirez-les de la poêle dès qu’ils sont dorés pour éviter qu’ils brûlent !**
3. **Faites chauffer l’huile d’olive dans une poêle et faites-y revenir l’échalote émincée. Ajoutez la pancetta et poursuivez brièvement la cuisson. Ajoutez les morceaux de tomates et laissez mijoter. Pour encore plus de saveur, ajoutez la sauce Primavera de Sacla.**
4. **Ajoutez les spaghettis et mélangez délicatement. Salez et poivrez.**
5. **Ajoutez la roquette et le basilic et mélangez.**
6. **Parsemez de pignons de pin et de copeaux de parmesan.**