



Les plats principaux

Tagliatelle avec haricots mange-tout feta et pancetta croustillante

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de tagliatelles
400 grammes de haricots verts (mange-tout)
150 grammes de feta (émiettée)
1 gousse d'ail (pressée)
8 tranches pancetta
1/4 citron

Méthode de préparation

Mélangez la feta avec l'huile d'olive et le jus et le zeste du citron.

Coupez les haricots en lamelles puis cuisez-les à point dans un peu d'eau.

Cuisez les pâtes selon les instructions sur l'emballage.

Rôtissez la pancetta croustillante dans la poêle, ajoutez ensuite l'ail pressé et les haricots puis cuisez encore quelques minutes.

Mélangez les pâtes avec la pancetta, les haricots et le mélange de feta. Terminez par un peu de zeste de citron en plus.

