



# Pasta pancetta aux épinards



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

400 grammes de spaghetti  
2 échalotes  
huile d'olive  
2 gousses d'ail  
150 grammes de pancetta (en tranches épaisses)  
4 œufs  
100 grammes de parmesan (ou de pecorino, râpé)  
200 grammes d'épinards (lavés)  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les spaghetti selon les indications de l'emballage jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Émincez les échalotes et faites-les revenir dans une grande poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Ajoutez l'ail pressé et faites revenir 1 minute.
- 2.** Coupez la pancetta en dés et ajoutez-la dans la poêle. Faites revenir pendant 5 minutes.
- 3.** Battez les œufs et mélangez-y le fromage râpé. Égouttez les pâtes en réservant un peu d'eau de cuisson. Ajoutez les spaghetti dans la poêle avec les échalotes et la pancetta.
- 4.** Ajoutez les épinards et une louche d'eau de cuisson chaude. Laissez les feuilles d'épinards fondre. Retirez du feu.
- 5.** Versez les œufs battus avec le fromage sur les spaghetti et mélangez rapidement jusqu'à obtenir une sauce crémeuse. Poivrez et servez immédiatement.