



Penne speck et lentilles

Ingédients

- 320 g de penne
- 250 g de lentilles
- 120 g de poireaux
- 1 tranche de speck épais (environ 80g)
- Pecorino au poivre
- Huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre

Préparation

- Cuire les lentilles et les pâtes al dente, selon les instructions de cuisson.
- Émincer le vert des poireaux et couper le lard en dés.
- Faire sauter le speck dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile, puis ajouter les poireaux et les laisser cuire en ajoutant de l'eau si nécessaire.
- Ajouter les lentilles dans la poêle et assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Ajouter les penne égouttées et mélanger en faisant sauter dans la poêle quelques minutes.
- Servir et décorer de copeaux de pecorino au poivre.