

Pâtes aux pépites de Pata Negra

Pour deux personnes

- Des pâtes (type pappardelles, tagliatelles, linguine...)
- 1 burrata
- 200 g de tomates cerises (ou tomates normales)
- 80 g de pépites de Pata Negra
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 5 cl de rancio
- Une poignée de pignons
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Cette recette est simple et assez rapide.

Eplucher et émincer l'échalote et la faire revenir dans l'huile d'olive en surveillant pour ne pas qu'elle attache.

Lorsqu'elle commence à dorer, déglacer avec le Rancio, porter à ébullition, puis baisser sur feu moyen et ajouter les tomates cerises lavées et coupées en deux. Saler, poivrer, mettre le sucre, couvrir et laisser compoter à feu doux un petit quart d'heure environ en surveillant régulièrement.

Faire griller les pignons dans une poêle anti adhésive. Attention, ça crame vite...

Faire cuire les pâtes, les égoutter et les remettre dans la casserole. Verser la sauce sur les pâtes et ajouter les pépites de Pata Negra et les pignons, mélanger et servir dans les assiettes. Parsemer de lamelles de Burrata, servir immédiatement et déguster pendant que ça fume encore