

# Bosch x Histoires de cuisine Recette de pâtes BLT

**Portions:** 4

**Difficulté:** Facile

**Préparation:** 35 min.

**Cuisson:** 0 min.

**Repos:** 0 min.

## Ingrédients:

- 8 oz de bacon fumé
- 3 lbs de tomates mélangées
- 21 oz de rigatoni
- 8 c. à soupe d'huile d'olive
- 5 oz de chapelure panko
- 1 tasse d'eau pour les pâtes
- 7 oz de roquette
- Sel
- Poivre
- Fromage pecorino (pour servir)
- Huile d'olive (pour servir)



## Ustensiles

- Table à découper
- Couteau
- Grand pot
- Passoire
- Poêle à frire
- Spatule en caoutchouc

## Directions

1. Couper le bacon en dés et les tomates cerises en deux. Faire bouillir une grande casserole d'eau à feu moyen-vif. Une fois l'eau bouillante, saler généreusement, ajouter les pâtes et les faire cuire selon les instructions figurant sur l'emballage. Égoutter, en réservant une partie de l'eau des pâtes.
2. Chauffer une grande poêle à frire avec la moitié de l'huile d'olive à feu moyen-vif. Faire griller le panko jusqu'à ce qu'il soit croquant et brun. Retirer le panko du feu et le mettre de côté
3. Ajouter le reste de l'huile d'olive et le bacon dans la même poêle et cuire jusqu'à ce que le bacon soit croustillant, environ 5 minutes. Baisser le feu à moyen et ajouter les tomates cerises, en les mélangeant délicatement. Assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire pendant environ 5 minutes supplémentaires.
4. Ajouter les pâtes directement dans la poêle avec le bacon et les tomates, en plaçant la poêle sur feu moyen-vif. Ajouter ensuite l'eau des pâtes et mélanger. Ajouter la roquette et continuer à mélanger pour former une sauce brillante. Servir immédiatement, garni de fromage Pecorino Romano râpé, de panko grillé et d'un filet d'huile d'olive. A déguster avec plaisir !