



PÂTES AU JAMBON À L'ANCIENNE

Entre tradition & gourmandise

Une recette ultra réconfortante de pâtes au jambon à l'ancienne, avec une sauce crémeuse au parmesan et pecorino. Simple, rapide et irrésistible !

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 15 minutes

Pour 2 personnes

200 g de coquillettes (ou pâtes de votre choix)

200 ml de crème fraîche liquide

30 g de parmesan

30 g de pecorino

150 g de jambon blanc

Sel et poivre noir fraîchement moulu

Cuisson des pâtes

Portez une grande casserole d'eau à ébullition et ajoutez une pincée de sel. Faites cuire les coquillettes le temps indiqué pour qu'elles restent al dente.

Avant de les égoutter, réservez une tasse d'eau de cuisson (l'astuce magique pour ajuster la consistance de votre sauce)

Préparation de la sauce

Dans une poêle à feu doux, versez la crème fraîche.

Ajoutez le parmesan et le pecorino. Mélangez bien jusqu'à ce que les fromages soient complètement fondus.

Assaisonnez avec une pincée de sel et une généreuse dose de poivre noir.

Mixez le jambon blanc pour obtenir une texture fine et incorporez-le à la sauce en remuant délicatement.

Ajoutez les pâtes cuites dans la poêle contenant la sauce. Mélangez doucement pour bien enrober chaque pâte.

Si nécessaire, ajoutez un peu de l'eau de cuisson réservée pour une sauce encore plus onctueuse.

Conseils

Servez immédiatement. Pour une finition gourmande, saupoudrez de parmesan supplémentaire si vous êtes une fan de parmesan et ajoutez un tour de moulin à poivre.