



TRIO PARFAIT

Spaghetti à la tomate, Serrano & stracciatella

Découvrez une fusion méditerranéenne exquise : spaghetti à la tomate, rehaussés de jambon Serrano et de stracciatella. Un festin simple et raffiné.

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 5 minutes

Pour 2 personnes

Des spaghettis

300 g de purée de sauce tomate

100 ml de crème fraîche liquide

150 g de stracciatella

Du jambon de serrano

De l'herbe de Provence

Des feuilles de basilic

Du sel, du poivre

Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante

Dans une poêle ou une sauteuse, versez de l'huile d'olive, ensuite versez la purée de sauce tomate, le sel, le poivre noir, l'herbe de Provence, la crème fraîche. Mélangez.

Goûtez, et rectifiez l'assaisonnement à votre goût.

Découpez le jambon de Serrano, perso je le déchire avec mes doigts. Ciselez quelques feuilles de basilic.

Une fois les pâtes cuites, placez les pâtes dans la sauce tomate, remuez bien pour que les pâtes s'imprègnent de la sauce.

Placez les pâtes dans vos assiettes, mettez le jambon de Serrano sur les pâtes et la stracciatella au centre. Parsemez de basilic coupé précédemment.