



Les plats principaux

## **Pâtes quatre saisons**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

400 grammes de sauce pour pâte Elvea Basilico  
10 grammes de parmesan (râpé + supplément)  
200 grammes dés de jambon  
400 grammes spirelli  
150 grammes cœurs d'artichaut (de la boîte, coupés finement)  
75 grammes d'olives noires (dénoyautées, en rondelles)  
150 grammes de champignons (en tranches)  
1 oignon (finement ciselé)  
2 gousses d'ail (pressée)  
feuilles de basilic (Quelques)  
épices italiennes  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Cuisez les pâtes selon les indications de l'emballage.

Chauffez l'huile d'olive dans une grande casserole et faites-y revenir l'oignon et l'ail. Ensuite ajoutez les champignons, les olives, les cœurs d'artichaut et les dés de jambon. Faites un peu étuver le tout.

Incorporez la sauce pour pâtes puis assaisonnez avec poivre, sel et épices italiennes. En mélangeant incorporez le parmesan.

Répartissez les pâtes sur les assiettes et dressez avec la sauce. Garnissez avec un peu de parmesan et quelques feuilles de basilic.

