



Les plats principaux

Rigatoni au jambon de parme et champignons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de rigatoni
huile d'olive
2 échalotes (en petits morceaux)
1 gousse d'ail (en petits morceaux)
200 grammes de jambon de Parme (en lamelles)
150 grammes de champignons (en tranches)
50 grammes de rucola
1 bouquet de cresson
50 grammes de parmesan (râpé)
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée.

Entretemps réchauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle à frire et faites revenir les échalotes et l'ail. Ajoutez le jambon de Parme et les champignons et laissez le tout étuver un peu. Poivrez et salez légèrement.

Égouttez les pâtes et mettez 2 cs de l'eau de cuisson dans la poêle. Répartissez les pâtes avec le jambon de Parme et les champignons sur les assiettes, répandez la rucola et le cresson par-dessus et terminez avec le Parmesan. Encore un peu de poivre du moulin puis servez immédiatement.

