



Les plats principaux

Spaghetti au jambon et aux brocolis

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de jambon cuit (en dés)
250 millilitres de sauce aux champignons
300 grammes spaghettis
500 grammes de brocoli
100 grammes de parmesan (râpé)
poudre de paprika
sel

Méthode de préparation

Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée. Ajoutez les bouquets de brocolis 2 minutes avant la fin de la cuisson.

Incorporez ensuite les spaghettis, 2 cuillères à soupe d'eau de cuisson, les brocolis et le jambon à la sauce. Saupoudrez de parmesan râpé juste avant de servir.

