Recette : TAGLIATELLES AUX PETITS POIS ET AU JAMBON !

Plats

TAGLIATELLES AUX PETITS POIS ET AU JAMBON !

INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
150 grammes de petits pois 1 oignon 150 grammes de jambon cru 2 cuillères à soupe d'huile d'olive 15 centilitres de crème liquide 300 grammes de tagliatelles (fraîche si possible) 80 grammes de parmesan Sel Poivre	**1.** Faire cuire les petits pois. **2.** Égoutter-les. **3.** Peler et émincer l'oignon. **4.** Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive. **5.** Ajouter les petits pois, le jambon coupé en lanières, puis la crème. **6.** Sel et poivre. **7.** Poursuivre la cuisson pendant **3 à 5 minutes** à feu doux en remuant régulièrement. **8.** Au même moment, faire cuire les tagliatelles. **9.** Égoutter-les. **10.** Verser-les dans un plat et les napper de la sauce aux petits pois. **11.** Parsemer de parmesan. **12.** Servir aussitôt.

4
PERSONNES

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

C'est à vous de jouer !

https://www.lacuisinedescampagnards.fr/