

PÂTES "ALLA MAURAGNOLA"

Ingredients

- 200G DE PÂTES
- 150G DE JAMBON SERRANO
- 20G DE BEURRE
- 1/2 CITRON
- 10CL DE CRÈME SEMI ÉPAISSE
- PARMESAN
- SEL ET POIVRE



Préparation

1. FAITES CUIRE VOS PÂTES AL DENTE.
2. DANS UNE PÔELE AVEC DU BEURRE, FAIRE REVENIR LE JAMBON SERRANO COUPÉ EN MORCEAUX.
3. AJOUTER LE JUS DE CITRON, LE POIVRE, LA CRÈME ET LE PARMESAN PUIS LES PÂTES CUITES PRÉALABLEMENT.
4. MÉLANGER LE TOUT ET DRESSER DANS DES ASSIETTES AVEC UN PEU DE PARMESAN ET DE POIVRE
5. BON APÉTIT !



2 PERS.

30 MIN

La recette video

