




PÂTES AU PESTO DE BROCOLI ET JAMBON SECHÉ ET CHAMPIGNONS

 25 min  4 pers.  Facile



Jambon cru maison



Penne Semola



Brocoli



Champignons



Be-Farm



contact@be-farm.be



INGREDIENTS

- Penne Semola
- Jambon cru maison
- Brocoli
- Champignons chataignes
- Jus de citron
- Ail
- Basilic
- Fromage râpé
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Certains ingrédients peuvent vous être fournis dans une quantité supérieure à celle nécessaire pour la préparation de la recette car il s'agit du conditionnement le plus proche proposé par notre producteur pour ce produit.



PREPARATION

- ① Au préalable : Détaillez le brocoli en petits bouquets. Faites-les cuire 5 min à découvert dans de l'eau bouillante légèrement salée. Égouttez et passez sous l'eau froide. Entre-temps, coupez les champignons en 2. Déchirez le jambon cru en morceaux. Râpez le fromage. Mixez le brocoli avec les pignons de pain, l'ail, le jus de citron et 1,5 dl d'huile d'olive jusqu'à obtention d'un pesto homogène (rajoutez éventuellement du basilic). Ajoutez 2 c. à soupe d'eau si ce dernier est trop épais. Salez et poivrez.
- ② Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante légèrement salée (voir temps de cuisson sur l'emballage). Égouttez. Entre-temps, faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle et rissolez-y les champignons 3 à 5 min à feu vif. Salez et poivrez.
- ③ Incorporez le pesto de brocoli et les champignons dans les pâtes. Réchauffez le tout quelques instants. Garnissez les assiettes de pâtes de morceaux de jambon cru et saupoudrez de fromage râpé. Décorez éventuellement de feuilles de basilic.