

TAGLIATELLES AU JAMBON CRU



RÉALISATION DES TAGLIATELLES AU JAMBON CRU

Recette de tagliatelles à cuisiner avec du jambon cru.
Une recette pour cuisiner les pâtes aux légumes.

LES INGRÉDIENTS DE CETTE RECETTE :

400 g de tagliatelles 2 tomates olive 1 douzaine d'asperges Sel et poivre 4 feuilles de basilic 4 tranches de jambon cru Quelques copeaux de parmesan Huile d'olive

LES ÉTAPES POUR RÉALISER CETTE RECETTE

Faire cuire les tagliatelles en suivant les instructions de la boîte pour une cuisson al dente. Laver et couper les tomates en 4 ou en 8 selon leur taille. Couper quelques copeaux de parmesan avec le couteau économe. Couper les tranches de jambon cru en lamelles. Laver et couper le basilic avec les ciseaux. Eplucher et laver les courgettes et gratter les queues des asperges vertes. Vous pouvez utiliser des asperges surgelées, il suffit alors de les faire décongeler dans un grand bol d'eau froide. Couper les asperges en morceaux. Mettre 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la poêle et ajouter les asperges et les tomates et les faire revenir de chaque côté. Ajouter les pâtes dès qu'elles sont cuites et les ajouter aux asperges. Faire cuire 1 minutes supplémentaire et servir dans chaque assiette et répartir le jambon cru en lamelles et le basilic.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr