

Linguines au Pesto, Dés de Chèvre et Jambon Grillé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	500g
- JAMBON SERRANO	6-9 tranches
- PESTO VERT	3-4 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	1-2 c à soupe
- FROMAGE FRAIS	2-3 c à soupe
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	200g à pâte dure
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Coupez les tranches de jambon en lanière et faites-les griller à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Coupez le fromage en dés.
- Intégrez aux pâtes égouttées le fromage blanc, le pesto, sel et poivre. Homogénéisez.
- Ajoutez ensuite les 2/3 du jambon grillé ainsi que les 2/3 des dés de fromage. Mélangez le tout.
- Servez sans attendre dans des assiettes creuses puis garnissez de quelques copeaux de jambon grillé et de dés de chèvre.

