

Pennes Tomates, Basilic, Courgettes et Copeaux de Jambon Grillé

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	300g
- TOMATE(S)	6-8
- COULIS DE TOMATES	100 ml
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à café
- BASILIC	15 feuilles
- COURGETTE(S)	2 petites
- AIL EN POUDRE	
- JAMBON SERRANO	4 tranches
- PARMESAN EN COPEAUX	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Monddez les tomates et retirez les pépins (« esquichez » en Provençal).
- Dans un caquelon, faites fondre doucement les tomates « esquichées » dans de l'huile d'olive, puis ajoutez le coulis et le concentré de tomates. Salez et poivrez généreusement. Intégrez alors le basilic ciselé et laissez mijoter doucement pendant 20 à 30 minutes.
- Pendant ce temps, coupez les courgettes en dés et faites les revenir à la poêle. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivrez. Réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Coupez le jambon en copeaux et faites-les revenir à sec dans une poêle bien chaude. Réservez.
- Lorsque la sauce est à bonne consistance, intégrez-y les courgettes. Rectifiez l'assaisonnement puis versez la sauce sur les pâtes. Mélangez et servez dans des assiettes creuses.
- Surmontez le tout de copeaux de jambon grillé et répartissez le parmesan.