

Tagliatelles peppone

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 min.

Ingrédients:

- ½ paquet de tagliatelles (environ 250 grs)
- 2 tranches de jambon (pas plus épaisse que d'habitude)
- 100 grs de champignons de Paris frais
- 2 cuillères à soupes de petits pois surgelés
- 2 dl de crème fraîche
- sel
- poivre
- fromage râpé à volonté

Recette:

- Lavez les champignons, émincez-les, faites-leur rendre leur eau dans une poêle contenant du beurre fondu. Salez et poivrez ;
- Coupez les tranches de jambon en petits morceaux, ajoutez-les aux champignons. Joignez la crème fraîche, rectifiez l'assaisonnement et laissez mijoter ;
- Portez une bonne quantité d'eau salée à ébullition. Versez-y les pâtes et les petits pois, remuez bien avec une grande cuillère en bois. ;
- Egouttez et reversez le tout dans la casserole ;
- Versez la sauce par-dessus, mélangez bien ;
- Servez après avoir saupoudré de fromage râpé.

Boisson

Valpolicella

