

## Rigatoni au jambon cru et olives noires

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 20 minutes

### Ingrédients:

- 500g de Rigatoni
- 2 tomates bien mûres
- 6-7 tranches de jambon cru
- 110g d'olives noires dénoyautées
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à soupe de basilic haché
- Parmesan
- Sel
- Poivre

### Recette:

- Pelez les tomates et coupez-les en gros dés.
- Découpez le jambon en fines lamelles.
- Faites cuire les pâtes selon les indications de l'emballage. Egouttez-les.
- Dans la même casserole, faites revenir l'ail et les tomates dans l'huile chaude et ajoutez les olives.
- Ajoutez ensuite les pâtes, salez, poivrez et saupoudrez de basilic.
- Mélangez, déposez le jambon par dessus et servez immédiatement avec du parmesan.

### Variante:

Ce plat est également excellent froid.