

Rigatonis Gastronomica (giorgi - Bastogne)

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- RIGATONI	500 g
- COURGETTE(S)	1
- CHICON(S)	4
- JAMBON CRU	200 g (type Sérano)
- OIGNON(S)	1 petit
- CREME FRAICHE	250 ml
- COULIS DE TOMATES	6 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- AIL EN POWDRE	
- PARMESAN RAPE	selon votre goût



Recette:

- Coupez les courgettes en petits dés de 3 mm de côté.
- Détaillez les chicons en tronçons de 1.5 cm.
- Emincez finement l'oignon.
- Tranchez le jambon en lanières.
- Dans une poêle avec couvercle, faites revenir l'oignon émincé dans du beurre chaud. Ajoutez les chicons et laissez cuire 3 minutes en remuant souvent. Incorporez alors les dés de courgette et laissez cuire encore 3 minutes en remuant de temps en temps.
- Salez (peu), poivrez et ajoutez un peu d'ail. Mélangez bien puis arrosez d'un peu d'eau et laissez étuvez à couvert pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée puis égouttez-les.
- Ajoutez enfin le jambon au mélange chicons – courgettes ainsi que la crème fraîche. Laissez épaissir un peu puis versez le coulis de tomates. Homogénéisez. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement.
- Mélangez la sauce avec les pâtes et servez immédiatement avec un peu de parmesan.

Remarque:

Adaptation d'une suggestion du restaurant « Giorgi » de Bastogne.