

## *Spirelli Sauce Tomates-Basilic, Jambon Grillé et Amandes Fraîches*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

### Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	500g
- SAUCE TOMATE	400 ml (maison)
- BASILIC	
- CONCENTRE DE TOMATES	2 noix
- AMANDES ENTIÈRES	20 (fraîches)
- JAMBON SERRANO	6-8 tranches
- PARMESAN EN COPEAUX	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Faites réduire doucement la sauce tomates avec les feuilles de basilic ciselées et le concentré de tomates. Rectifiez l'assaisonnement.
- Cassez les coquilles d'amandes, puis faites-les blanchir 2 minutes dans de l'eau bouillante. Plongez-les dans de l'eau froide et retirez la peau autour des amandes.
- Concassez-les grossièrement puis faites-les ensuite griller dans une poêle chaude.
- Grillez également le jambon coupé en lamelles.
- Mélangez les pâtes avec la sauce tomates au basilic et intégrez les amandes grillées.
- Servez les pâtes dans une assiette creuse avec du jambon grillé et des copeaux de parmesan.