



PAR MADAME DONADEI - FONDATION PRÉ-CONVERT (JU)

PENNE AL FUMÈ

Ingredients

(Pour 4 personnes)

500-600 g de penne

Sauce tomate

1 petite boîte de tomates
pelées

Huile d'olive

1 oignon

Sel, poivre

Basilic frais

Garniture

300 g de jambon en tranches

¼ l de crème fraîche

100-150 g de Parmesan râpé
finement (selon goût)

10-20 g de beurre

Preparation:

Pour la sauce tomate

1. Faire chauffer de l'huile dans une casserole.
2. Ajouter l'oignon émincé et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit doré.
3. Ajouter les tomates pelées. Assaisonner.
4. Ajouter le basilic et cuire la sauce 1 à 2h à petit feu.

Pour la garniture

1. Faire fondre le beurre dans une casserole.
2. Ajouter le jambon coupé en petits dés, laisser mijoter quelques minutes.
3. Ajouter la crème, le Parmesan et la sauce tomate.
4. Laisser mijoter à petit feu pendant la cuisson des pâtes.

Pour le service

1. Mettre les pâtes dans l'assiette et napper de sauce.
2. Ajouter du Parmesan au goût.