

PAR MADAME DONADEI - FONDATION PRÉ-CONVERT (JU)

PENNE AL FUMÈ

Ingrédients (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

Préparation:

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.