

Coquillettes au jambon et à la crème

Ingrédients pour 4 personnes

350 g coquillettes
125 g émincé de jambon
20 cl crème fraîche
2 c. à soupe parmesan râpé
sel et poivre

Bon marché; facile; 15 mn

Faites cuire les coquillettes à votre goût. Faites cuire le jambon quelques minutes dans 2 cuillerées à soupe de crème. Mélangez les pâtes, le jambon, le restant de la crème et le parmesan. Donnez quelques tours de moulin à poivre et servez aussitôt.

Autres formes pouvant être utilisées : macaroni

Temps de préparation: 0:15

Classification: pâtes/riz (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Panzani

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo