

ONE POT PASTA

BUTTERNUT, ÉPINARDS & JAMBON CRU



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Butternut 200g
- Épinards 40g (= 1 bonne poignée)
- Pâtes crues 100g
- 4 tranches de jambon cru = 60g
- 1 oignon = 80g environ
- 1 grosse gousse d'ail
- Ricotta ou crème fraîche 100g
- Coulis de tomate 100g
- Poivre
- Eau 250mL
- Herbes aromatiques au choix : basilic, coriandre, persil

Astuces :

- Pour une version végétarienne, ne mettez pas de jambon cru.
- Remplacer la butternut par du potimarron.

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 20 minutes
Pour 2 personnes

1. Éplucher l'ail, l'oignon et les émincer.
2. Laver les pousses d'épinards.
3. Laver la butternut. La couper en rondelles et couper chaque rondelles en petits cubes (1 cm de largeur).
4. Enlever le gras des tranches de jambon cru et les couper en fines lamelles.
5. Dans une casserole : déposer tous les ingrédients (sauf les herbes aromatiques).
6. Faire réduire sur feu moyen pendant environ 15 à 20 minutes en remuant de temps en temps (il doit rester un petit fond de « sauce »).
7. Au dernier moment, ciseler finement les herbes aromatiques, les parsemer sur le plat et servir.



@Recettes100faim.fr