



Penne Emiliana



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 noisette de beurre
huile d'olive
3 gousses d'ail (pressées)
1 verre de vin blanc sec
2 décilitres de crème
persil (finement haché)
sel et poivre
200 grammes de petits pois surgelés
250 grammes de penne
200 grammes de allumettes de jambon cuit
100 grammes de parmesan (râpé)
2 décilitres de bouillon de légumes

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer une noisette de beurre et un filet d'huile d'olive dans une poêle. Faites-y revenir les gousses d'ail. Ajoutez le vin blanc et laissez réduire. Ajoutez le bouillon de légumes, la crème et le persil. Salez et poivrez. Portez à ébullition.
- 2.** Ajoutez les petits pois et laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes.
- 3.** Faites cuire les penne selon les indications sur l'emballage. Égouttez-les, et mélangez-les à la sauce.
- 4.** Ajoutez les allumettes de jambon cuit et le parmesan râpé et mélangez le tout.