

GRATIN DE MACARONIS AU JAMBON BLANC LÉGUMES ET PARMESAN



INGRÉDIENTS

250 g de macaronis
3 tranches de jambon blanc
175 g de Parmigiano Reggiano
200 g de coulis de tomate
Biocoop
2 tomates
100 g de champignons
1 oignon
quelques feuilles de basilic.

GRATIN DE MACARONIS AU JAMBON BLANC, LÉGUMES ET PARMESAN

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min - Cuisson : 15min

1. Faire cuire les macaronis à l'eau bouillante environ 9 min.
2. Couper les légumes en morceaux et le jambon en lanières.
3. Faire revenir l'oignon dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Lorsqu'il est translucide, ajouter les légumes et le coulis de tomate. Laisser mijoter.
4. Hors du feu, ajouter la moitié du parmesan râpé, le jambon et les feuilles de basilic coupées en fines lanières. Bien mélanger.
5. Mettre le tout dans un plat à gratin. Recouvrir du reste de parmesan et enfourner à 180° environ 15 min jusqu'à ce que le plat gratine.
6. Servir bien chaud accompagné d'une salade.

biocoop

Coquelicot