

JAMBON FUMÉ GRILL à la MERIDIONALE



Personnes
6 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
30 minutes

Les Ingrédients

- 6 tranches épaisses de Jambon Fumé-Grill coupées en dés
- 400 g de pâtes fraîches
- 2 courgettes
- 6 tomates
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail hachées
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Thym, origan, sel et poivre

La Préparation

- I. Epluchez et ciselez les oignons. Lavez, épépinez et émincez les courgettes ainsi que les tomates.
- II. Dans un faitout, faites chauffer l'huile d'olive. Faites-y revenir les oignons. Ajoutez-y les courgettes, les tomates et les gousses d'ail hachées. Assaisonnez l'ensemble.
- III. Couvrez et laissez cuire à feu doux 30 minutes. En fin de cuisson et hors du feu, ajoutez les dés de Jambon Fumé-Grill.
- IV. Servez chaud accompagné de pâtes fraîches

En été, vous pouvez également servir ce plat froid parsemé de basilic frais haché.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@pettigas.fr

