



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Conchiglie à la ricotta, jambon et datterini



### Ingrédients pour 2 Personnes

1 gousse d'	ail
700 g de	ELVEA Tomates Datterini pelées
4 tranches de	jambon cuit italien
feuilles de	basilic frais
200 g de	conchiglie
250 g de	ricotta
50 g de	parmesan râpé
0,50	citron vert
	huile d'olive
	sel

### Préparation

Dans une poêle, faites revenir une gousse d'ail dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les petites tomates datterini et faites mijoter pendant quelques minutes à feu doux.

Mixez ensuite au mixeur plongeant ou dans un blender jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.

Réchauffez la sauce et ajoutez-y la moitié du jambon italien et quelques feuilles de basilic finement hachée.

Cuisez les conchiglie al dente dans une grande quantité d'eau salée.

Mélangez la ricotta avec 50 g de parmesan râpé, un filet d'huile d'olive et le zeste du ½ citron vert.

Égouttez les pâtes et incorporez-les à la sauce.

Répartissez les pâtes dans deux assiettes.

Formez de belles quenelles de ricotta et disposez-en quelques-unes sur les pâtes.

Finalisez avec le reste du jambon italien et une feuille de basilic.

