



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.

