



Elvea, L'Italie chez vous

Ragoût de haricots italien au jambon de Parme



Ingrédients pour 4 Personnes

200 g de	haricots cannellini en boîte
200 g de	haricots noirs
1 boîte de	ELVEA Cubetti herbes à l'italienne
1	oignon
2 gousses d'	ail
100 g de	jambon de parme
3 branches de	thym frais
1 poignée de	basilic frais
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
	ciabatta

Préparation

Mettez à chauffer une poêle à fond épais. Faites-y rissoler l'oignon et l'ail émincés dans l'huile d'olive pendant 2 à 3 minutes à feu doux. Ajoutez le jambon de Parme en lanières et laissez-le mijoter 3 minutes dans la préparation.

Ajoutez la boîte de Cubetti (herbes à l'italienne) et les feuilles du thym frais.

Laissez mijoter 15 minutes à feu très doux.

Ajoutez les haricots et laissez encore frémir pendant 5 minutes.

Décorez de basilic frais et servez avec de la ciabatta.

