



*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.

