



Farfalle au Prosciutto cotto Puccini, aux courgettes et aux pignons

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 320g Prosciutto cotto Puccini
- 400g pâte de type « farfalle »
- 4 courgette moyenne
- 4 gousses d'ail
- 120g pignons
- 4 bouquet de thym
- à v. huile d'olive
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Couper le Jambon cuit Puccini en morceaux avec les doigts et découper les courgettes en rondelles.
2. Faire bouillir les farfalle dans une grande quantité d'eau salée.
3. Pendant la cuisson des pâtes, faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge avec la gousse d'ail dans une grande poêle antiadhésive.
4. Ajouter les courgettes et deux branches de thym et faire dorer le tout à feu vif pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.
5. Retirer les courgettes de la poêle, éliminer l'ail et réserver. Dans la même poêle, ajouter 2 cuillères à soupe d'huile et faire revenir le Jambon cuit Puccini et les pignons pendant quelques minutes.
6. Égoutter les pâtes jusqu'à qu'elles soient "al dente" et garder une louche d'eau de cuisson.
7. Verser les pâtes directement dans la poêle avec les courgettes et le Jambon cuit Puccini.
8. Faire revenir brièvement les farfalle à la poêle et les mélanger à la sauce en ajoutant quelques cuillères à soupe d'eau de cuisson.
9. Parfumer avec les feuilles de thym et un tour de moulin à poivre. Servir tout de suite.

