



Fusilli avec légumes, burrata et Prosciutto crudo San Pietro

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 360g fusilli troués
- 240g jambon cru San Pietro
- 2 gros poivron jaune
- 200g burrata
- 8 mini courgettes
- 12 feuilles de basilic
- à v. une poignée de roquette prélavée
- 8 artichauts à l'huile
- à v. huile d'olive extra vierge
- à v. sel et poivre

Préparation

1. Laver le poivron et le faire rôtir à la poêle jusqu'à ce que toute la peau soit noire et grillée.
2. Transférer le poivron dans un sac, le fermer hermétiquement et le laisser refroidir.
3. Laver et couper les courgettes en rondelles.
4. Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et faire revenir les courgettes pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées mais encore al dente.
5. Égoutter les artichauts et les couper en quartiers.
6. Prendre le poivron, le nettoyer de sa peau, enlever le pédoncule et les graines internes. Le couper en bandes.
7. Combiner les courgettes, le poivron, les artichauts, les feuilles de basilic coupées à la main et la moitié de la roquette dans un bol. Assaisonner avec un filet d'huile, du sel et du poivre.
8. Découper avec vos mains la burrata et le jambon cru San Pietro.
9. Faire bouillir les pâtes dans une grande quantité d'eau salée pendant le temps indiqué sur le paquet.

10. Lorsqu'elles sont cuites al dente, égoutter les pâtes et les verser dans le bol avec la sauce, en mélangeant bien.
11. Répartir les pâtes dans les assiettes, garnir de burrata et de jambon cru San Pietro. Terminer avec un filet d'huile d'olive, décorer avec le reste de la roquette et servir immédiatement.