Garganelli aux aubergines, courgettes et Prosciutto crudo Pioradoro

Ce qui est necessaire (pour 4 Portions)

- 240g Prosciutto crudo Pioradoro
- 480g Garganelli aux œufs
- à v. aubergine
- 4 petites courgettes
- 4 gousse d’ail
- 4 bouquet de basilic
- à v. huile d’olive vierge extra
- à v. sel
- à v. poivre

Préparation

1. Laver le basilic,et le blanchir pendant quelques secondes dans l’eau bouillante, l'égoutter et le refroidir en le mettant à tremper dans de l’eau et des glaçons.

2. Egoutter, essorer et hacher le basilic au mixer avec 100 ml d’huile d’olive.

3. Faire reposer pendant deux heures et le filtrer

4. Laver l’aubergine et la couper en dés.

5. Laver les courgettes,les ébouter et les couper en rondelles.

6. Mettre à chauffer, dans une casserole, l’eau pour cuire les pâtes.

7. Dans une grande poêle antiadhésive, faire chauffer 4 cuillères d’huile d’olive avec une gousse d’ail; ajouter l’aubergine et la faire revenir à feu vif pendant deux minutes; ajouter les courgettes, saler et poivrer et poursuivre la cuisson pendant 4-5 minutes jusqu’à ce que les légumes soient bien dorés tout en restant croquants.

8. Enlever l’ail et le mettre dans un bol.

9. Saler l’eau et mettre à cuire les Garganelli.

10. Pendant que les pâtes cuisent, hacher grossièrement le Jambon cru Pioradoro, et l'ajouter dans la même poêle dans laquelle vous avez fait cuire les légumes, 2 cuillères d’huile d’olive et faites revenir le jambon cru pendant quelques minutes, à feu vif.

11. Egoutter les pâtes al dente et les verser dans la poêle avec le jambon, les légumes et une petite louche d’eau de cuisson.

12. Faire revenir les pâtes brièvement pour bien mélanger les ingrédients.

13. Hors du feu, assaisonner avec l’huile d’olive au basilic et servir.