

Recette de Spaghettis au jambon de Parme, roquette et parmesan



Ingrédients pour 4 personnes :

- 500g de Spaghettis
- 8 tranches de jambon de Parme
- 100g de roquette
- parmesan râpé ou copeaux de parmesan
- Sel + poivre + huile d'olive

1. Faire cuire les Spaghettis dans de l'eau bouillante avec deux pincées de sel et un peu d'huile.
2. Laver la roquette.
3. Couper le jambon en petites lamelles.
4. Egoutter les spaghettis.

5. Pour le dressage, disposer des spaghettis dans l'assiette, ajouter un peu de roquette, quelques tranches de jambon de Parme, du parmesan râpé ou des copeaux, ainsi qu'un trait d'huile d'olive et un peu de poivre.

Bon appétit !! :)