

Pates à la savoyarde

FACILE



Voici une recette rapide économique ,très originale et

Pour 4 personnes :

125 g de coquillettes

2 têtes d'ails

2 belles tranches de jambon blanc

100g de gruyère rapé

3 cuillères à soupe d'huile de friture

Sel gros pour la cuisson

Dans une casserole chauffer l'huile y jeter les coquillettes crus et les faire revenir doucement jusqu'à ce qu'elles prennent une coloration marron clair (attention de ne pas les brûler !!!



)
ajouter doucement de l'eau tout en remuant ,afin de recouvrir les pâtes d'environ 3 cm d'eau
Saler

Emincer les têtes d'ails et les mettre dans l'eau

A feu doux attendre que les coquillettes absorbent toute l'eau (en rajouter si besoin) juste avant la fin de la cuisson ajouter le jambon émincé

Au moment de servir incorporer doucement le gruyère et mélanger

Voilà c'est prêt

Servir très chaud

Cette recette fait l'unanimité des petits et des grands

Bon app !!!!