

Gratin de risetti aux courgettes, jambon et ricotta

Pour 4 personnes :

200 g de risetti

40 g de beurre

2 oignons

400 g de courgettes râpées

200 g de dés de jambon

4 œufs

12,5 cl de crème liquide

100 g de ricotta

100 g de mozzarella

75 g de parmesan râpé



- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée, en suivant les indications du paquet. Les égoutter avec soin.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre et y jeter les oignons émincés finement. Faire cuire 1 minute environ, le temps qu'ils deviennent translucides.
- Incorporer les courgettes râpées et poursuivre la cuisson pendant 4 minutes, en remuant. Laisser refroidir ensuite.
- Mélanger les œufs, la crème, la ricotta, la mozzarella coupée en petits dés, les risetti et la moitié du parmesan.
- Ajouter cette préparation, ainsi que les dés de jambon, aux courgettes, saler peu et poivrer généreusement. Répartir le tout dans un plat à gratin et saupoudrer avec le reste du parmesan.
- Enfourner et laisser gratiner 25 à 30 minutes dans le four préchauffé.

