



Hachez 2 tranches de jambon, 1 oignon, 150 g de jambon fumé, sel poivre, un peu de chapelure,

Dans une poêle mettez 2 cas d'huile d'olive une carotte et une courgette coupé en mirepoix puis 1 tomate, et faire fondre doucement, mélangez à l'appareil précédent et ajoutez 125 g de ricotta.

Pendant ce temps cuire les penneonis , 11 mn al dente.

Les remplir et les passer au four 10 mn à 220 °



Gigantesque penneonis, 3 par personnes suffisent largement.



Imprimer la recette