

Linguines au gorgonzola, jambon cru et tomates séchées

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 c à s d'huile d'olive
2 oignons émincés
150 g de jambon cru en fines tranches
100 g de tomates séchées en petits morceaux (je les ai laissées entières)
1/4 de piment séché et haché fin
15 cl de bouillon de poule
10 cl de crème liquide
500 g de linguines
100 g de gorgonzola (j'en compte plus)
Persil ciselé

Dans une poêle faire chauffer l'huile et mettre les oignons ciselés à dorer. Ajouter le jambon, les tomates séchées et le piment et laisser cuire le tout jusqu'à ce que le jambon devienne croustillant. Verser ensuite le bouillon de poule dans la poêle et faire mijoter jusqu'à évaporation presque totale du bouillon. Ajouter la crème.

Pendant la cuisson de la sauce vous aurez mis les pâtes à cuire dans une grande casserole d'eau bouillante bien salée. Egoutter les pâtes, les mélanger avec la sauce et terminer en ajoutant le gorgonzola en petits dés et le persil ciselé.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>