



FUSILLI AUX ASPERGES ET AU JAMBON

POUR QUATRES PERSONNES

INGRÉDIENTS



FUSILLI AMBRA	350 GRS
JAMBON CUIT	200 GRS
ASPERGES VERTES	150 GRS
POINTE D'ASPERGES	150 GRS
PARMIGIANO REGGIANO RAPE	50 GRS
BEURRE	25 GRS
OIGNONS	1 A 2 OIGNONS
BASILIC	
SEL	
POIVRE	

Couper les asperges en bâtonnets et garder les pointes entières.

Plonger le tout dans l'eau bouillante salée durant 5 minutes

Faire dorer les oignons coupés en julienne dans le beurre , et ensuite ajouter le jambon et les bâtonnets d'asperges

Faire cuire (al dente) dans l'eau bouillant salée les fusilli AMBRA et les égoutter

Assaisonner les fusilli avec la sauce des asperges et au jambon

Ajouter les pointes d'asperges et saupoudrer du parmigiano râpé

Décorer le plat avec du basilic haché

Bon appétit