



MALFADINE AUX LARDONS ,POIVRONS,JAMBON CRU

POUR QUATRES PERSONNES

INGRÉDIENTS



MALFADINE AMBRA	350GRS
SAUCES TOMATES DENTAMARO	700GRS
LARDONS	160GRS
POIVRONS ROUGES	3UNITES
JAMBON CRU	160GRS
HUILED'OLIVE SANSA DENTAMARO	
SEL	
POIVRE	

Faites revenir les lardons, sans ajouter de matière grasse, dans une casserole

Coupez les poivrons en dés ,faites-les revenir au durant cinq minutes dans un peu d'huile d'olive sansa, Ajoutez la purée de tomates et les lardons et laissez mijoter ,assaisonnez la sauce

Faites cuire les pâtes dans l'eau salé

Découpez la moitié du jambon cru et ajoutez le à la préparation

Mélangez les pâtes, al dente et égouttées a l'ensemble

Laissez mijoter deux minutes, puis servez, tout en garnissant les assiettes du reste de jambon cru

Bon appétit