

TAGLIATELLES AU JAMBON DE PARME

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 gr de tagliatelles au safran
- 2 lt d'eau
- 15 gr de sel
- 50 gr de beurre
- 150 gr de jambon de Parme en lanières
- 80 gr de copeaux de parmesan
- Quelques feuilles de basilic ciselé
- 4 œufs
- Huile à rôtir
- -----

Préparation :

- Cuire les pâtes dans l'eau chaude et salée comme indiqué sur le paquet.
- Pendant ce temps, dans une poêle à frire, chauffer le beurre et faire revenir brièvement le jambon.
- Une fois les pâtes cuites, les ajouter au jambon avec 2 cs d'eau de cuisson et mélanger le tout dans la poêle.
- Juste avant de servir, faire des œufs au plat.
- Dresser les pâtes dans les assiettes, décorer avec un peu de basilic ciselé et quelques copeaux de parmesan.

Bon appétit !