

Les linguines à la linguini

Les ingrédients :

- 500g de pâtes linguines ou spaghettis
- 6 tranches de jambon de Parme
- $\frac{1}{2}$ citron
- 30 cl de crème liquide
- 60 g de parmesan râpé
- sel et poivre

Le matériel:

- grande casserole

Préparation:

Fais bouillir une grande casserole d'eau avec du sel.

Quand elle bout, fais cuire les pâtes dans l'eau en respectant le temps de cuisson indiqué sur le paquet.

Pendant ce temps, coupe le jambon en lanières.

Presse 1 demi citron.

Verse la crème dans une petite casserole avec le parmesan, le jus de citron, du sel et du poivre.

5 minutes avant que les pâtes ne soient cuites, fais chauffer ce mélange à feu doux.

Egoutte les pâtes.

Remets-les dans la casserole où elles ont cuit. Verse la sauce dessus et mélange.

Sers-les tout de suite et répartis les lanières de jambon dessus.