

## Pâtes au gorgonzola, jambon fumé et tomates séchées



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Hum ! un régal... un plat de pâtes comme nous les aimons : gourmand, crémeux et plein de saveurs !*

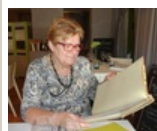
### Ingrédients

- 200 g de pâtes
- 100 g de gorgonzola
- 3 tranches de jambon cru
- 100 g de tomates séchées
- crème fraîche
- huile d'olive
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Mettre de l'eau à bouillir pour cuire les pâtes. Dans une sauteuse, faire revenir le jambon cru coupé en morceaux dans un peu d'huile d'olive. Incorporer le gorgonzola coupé en dés et les tomates séchées.
- 2 Verser ensuite de la crème fraîche. Laisser mijoter quelques minutes. Rectifier l'assaisonnement mais attention pas trop de sel car le jambon cru est déjà salé!
- 3 Faire cuire les pâtes selon le temps indiqué sur la paquet. J'avais choisi des pâtes que nous avons achetées en Italie. Ce sont des orecchiette, c'est-à-dire des oreillettes....
- 4 Dans deux belles assiettes, répartir les pâtes et les napper de la crème au gorgonzola. Servir bien chaud.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

