

Coudes aux chipolatas et jambon en sauce italienne



Ingrédients pour 6 personnes :

- 500 g de pâtes en forme de coudes
- 2 tranches de jambon cuit découenné et dégraissé
- 1 petite boîte de champignon de Paris pieds et morceaux
- 6 chipolatas
- 2 petites boîtes de sauce italienne à la viande
- sel, poivre
- 75 g de gruyère rapé

Egouttez les champignons. Coupez le jambon en fines lamelles. Coupez les chipolatas en morceaux.

Dans une poêle, faites revenir avec une noix de beurre, les champignons, le jambon et les chipolatas. Ensuite versez la sauce italienne et laissez mijoter à feu doux.

Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau salé comme indiqué sur le sachet. Egouttez-les à l'aide d'une passoire.

Dans un saladier, mélangez bien la préparation avec les pâtes. Salez, poivrez, parsemez de gruyère et servez aussitôt.