

- 350 g de coquillettes
- 200 g de champignons de Paris pieds et morceaux
- 2 tranches de jambon cuit
- 75 g de gruyère râpé
- 1 verre de vin blanc (facultatif)
- huile d'olive extra vierge
- 2 petites boîtes de sauce italienne à la viande
- Sel et poivre



#Coquillettes #Jambon #Champignons #Coquillettes au jambon et champignons #Oeufs-pizzas et pâtes #Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles

Faites bouillir une grande quantité d'eau salée dans une marmite avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Plongez-y les coquillettes et laissez-les cuire selon le temps indiqué sur le paquet (08-10 min environ).

Dans une poêle, faites revenir 1 min à feu vif les champignons égouttés et émincés avec 2 c. à soupe d'huile. Versez la boîte de sauce italienne à la viande, les deux tranches de jambon coupées en petits dés et le verre de vin blanc.

Baissez le feu et prolongez la cuisson de 7 min environ. Salez, poivrez.

Egouttez les coquillettes et versez-les dans un saladier. Ajoutez la préparation et le gruyère. Mélangez bien. Servez bien chaud.