

Risotto de coquillettes au jambon (et truffes)



Voici une recette simple qui nous permet de cuisiner notre stock de coquillettes, (confinement oblige) de façon un peu différente.

Pour cela nous avons besoin :



Pour 4 personnes : 500 gr de coquillettes, 4 tranches de jambon, 70 gr d'emmental rappé, 30 gr de parmesan (facultatif), 1 bouillon cube de volaille, 1 gousse d'ail, huile, sel, poivre.

Facultatif : beurre, crème, truffe

Dans une casserole, faites chauffer 3/4 litre d'eau et 1 bouillon cube.



Dans une autre casseroles, verser deux cuillères à soupe d'huile , chauffer et mettre les coquillettes, de la même façon que l'on nacre le riz pour un risotto. Ajouter aussi une gousse d'ail entière. Mélanger avec une cuillère en bois.

Ajouter une louche de bouillon et continuez à mélanger sans vous arrêter. Répéter l'opération jusqu'à ce que vos pâtes soient cuites.



Ajouter le jambon coupé en petits morceaux, l'emmental râpé en plusieurs fois et un peu de parmesan.

Pour les très gourmands, on va enrichir ces pâtes avec une noix de beurre, un peu de crème et des truffes (celles qui me restaient suite à la fermeture brutale du restaurant pour confinement) . (idéalement, pour donner du gout, on mélange la truffe dans les pâtes) . Bon appétit

