



Pâtes

Raviolis au jambon et parmesan



10 min	5 min	5 min	0	544
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

500 g **Ravioles**
160 g **Jambon cuit**
50 g **Parmesan**
50 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation

- 1 Remplir une casserole à moitié d'eau, la mettre sur le feu et porter l'eau à ébullition.
- 2 Entre temps, couper le jambon en en petits morceaux, les réserver.
- 3 Mettre le beurre dans une poêle et le faire fondre à feu vif.
- 4 Ajouter les morceaux de jambon, puis, à feu moyen, les faire revenir 1 minute en remuant.
- 5 Ajouter le parmesan râpé, saler, poivrer, remuer et faire cuire encore 1 minute.
- 6 Saler l'eau bouillante et y verser les raviolis.
- 7 Faire cuire les raviolis le temps indiqué sur le paquet (environ 5 minutes).
- 8 Égoutter les raviolis et les mettre dans la poêle avec le jambon et le parmesan.
- 9 Remuer pour faire bien amalgamer la sauce aux raviolis.
- 10 Servez chauds, saupoudrer de parmesan avant de déguster.