

Papardelle met parmaham en ricottasaus (2 personen).



Ingrediënten :

- 90 gram parmaham
- 3 tomaten
- Peterselie
- 250 gram ricotta
- 400 gram papardelle (pasta)
- 1 eetlepel olijfolie
- Zwarte peper van de molen
- Zout

Bereiding :

- Verwijder de pitjes uit de tomaten en snij deze in heel kleine blokjes
- Snipper de peterselie fijn
- Meng de ricotta met de peterselie, de tomatenblokjes, de peper en het zout
- Snij de parmaham in reepjes
- Kook de papardelle beetgaar (gaartijd zie verpakking) in licht gezouten water
- Giet 1 deciliter van het kookvocht bij de ricottasaus
- Giet de pasta af en meng onder de ricottasaus samen met de reepjes parmaham
- Serveer in diepe borden en besprenkel met de olijfolie