

Cannellonis ricotta et jambon cru

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Les ingrédients pour 5 personnes :

5 feuilles de lasagnes fraîches

2 briquettes de sauce de tomate

12 fines tranches de jambon cru (160 g environ au total)

700 g de ricotta

1 oignon

1 gousse d'ail

2 c à s de basilic ciselé

4 c à s de persil plat ciselé

Huile d'olive

sel et poivre du moulin

Plonger les feuilles de lasagnes dans de l'eau bouillante salée 3 à 4 mn puis les égoutter et les déposer les unes à côté des autres sur un torchon propre. Les couper en 2 pour obtenir 10 rectangles.

Pour la sauce peler et hacher oignon et ail et les faire suer dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter les briquettes de sauce tomate, assaisonner et cuire à feu doux 10 mn.

Couper le jambon cru en lanières.

Mélanger la ricotta avec le jambon, le basilic et la moitié du persil. Ajouter un peu d'huile d'olive et assaisonner. Ne pas trop saler le jambon va rendre du sel. Répartir la préparation sur les rectangles de pâte et rouler pour former les cannellonis. Les couper en 2.

Dans des petits plats à gratin plat à crème brûlée répartir la sauce tomate et disposer 4 demi-cannellonis par plat. Cuire 20 mn à 180° (à adapter en fonction du four) et saupoudrer du reste de persil avant de servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>