

Pâtes jambon mozarella pesto



Ingrédients nécessaires

pesto : 300g
jambon fumé : 100g
pâtes : 250g
mozarella : 250g
gros sel : 1cs

Préambule

Un mélange de quelques saveurs et tu obtiendras un plat de pâtes délicieux !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par découper le jambon et la mozarella en petits morceaux.



Etape 2

Remplis une grande casserole d'eau et ajoute le gros sel. Mets l'eau à bouillir.



Etape 3

Une fois que l'eau bout, verse tes pâtes dedans. N'oublie pas de regarder sur le paquet quel est leur temps de cuisson.



Etape 4

Verse le pesto dans une grande poêle et ajoute la mozzarella et le jambon. Fais chauffer à feu doux.



Etape 5

Une fois que la mozzarella est fondue et que la sauce est chaude, attends que les pâtes finissent de cuire.



Etape 6

Demande à un adulte d'égoutter les pâtes. Fais de belles assiettes avec un peu de pâtes et de sauce. Bon appétit !

