



# LINGUINIS AU PROSCIUTTO ET AUX ASPERGES

PAINS, PÂTES  
ET PIZZAS

4

9/10

- 450 g (1 lb) de linguinis
- 1 oignon haché
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive Authentico Nos Compliments<sup>MD</sup>
- 500 ml (2 tasses) d'asperges coupées en tronçons
- 375 ml (1 1/2 tasse) de crème à cuisson 15 % M.G.
- 180 g (6 oz) de prosciutto tranché en juliennes
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil frais haché
- Sel et poivre au goût

Rendement : 4 portions  
Préparation : 15 minutes

Exécution : facile  
Cuisson : 10 minutes



## PRÉPARATION

Cuire les pâtes selon la méthode indiquée sur l'emballage. Réserver.

Dans une casserole, faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive pendant 2 à 3 minutes. Ajouter les asperges et poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes. Ajouter la crème et laisser mijoter pendant 3 minutes ou jusqu'à épaississement. Incorporer le prosciutto et le persil. Assaisonner au goût.

Servir sur un nid de linguinis.

## SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT



Pâtes Nos Compliments<sup>MD</sup>  
Linguine



IGA.net

(Recette de Mario Lalancette, nutritionniste)