 **Pâtes Trofie paradiso**

 **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de pâtes trofie (1)**
**- 2 oignons**
**- 400 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **(2)**
**- 400 g de** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **rouges et fermes (3)**
**- 200 g de** [**jambon de Parme**](https://recettes.de/jambon-de-parme)
**- 500 ml de crème liquide**
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin
- 3 grosses cuillerées à soupe de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé
- Copeaux de parmesan**

Éplucher et émincer finement les oignons.
Ébouillanter les tomates, les peler et les couper en gros dés (en 4 pour moi).
Couper le jambon de Parme en petites lamelles.
Faire "[**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" les oignons sans coloration dans une cuillerée d'huile chaude.
Ajouter les petits pois et remuer pendant quelques minutes pour bien les enrober de gras.
Ajouter les dés de tomate et remuer encore pendant un instant.
Ajouter les lamelles de jambon remuer et laisser mijoter à chaleur douce pendant 6 minutes.
Incorporer alors la crème et porter à ébullition.
Saler et poivrer.
Un quart d'heure avant l'heure du repas, jeter les trofie dans une grande marmite d'eau bouillante salée.
Les faire cuire "[**al dente**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" (pendant 12 minutes pour moi).
Pendant la cuisson, réchauffer la sauce, si vous l'avez préparée à l'avance et la laisser mijoter quelques minutes.
Égoutter les pâtes et les remettre dans la marmite.
Ajouter la sauce et bien mélanger.
Couvrir et laisser reposer quelques minutes.
Ajouter le parmesan râpé, mélanger et servir dans des assiettes chaudes.
Parsemer de quelques copeaux de parmesan.