Elvea, L'Italie chez vous

Pâtes à la Sorrentine

Ingrédients pour 2 Personnes

200 g de	spaghetti
5 cuillères à soupe de	huile d'olive
4 gousses d'	ail
1 boîte de	ELVEA Cubetti Ail
feuilles de	basilic frais
	sel de mer
125 g de	mozzarella de buffle
	parmigiano reggiano

Préparation

Faites cuire le spaghetti « al dente » dans une casserole d'eau bouillante additionnée d'une cuillère à soupe de sel (marin).
Mettez à chauffer une poêle à crêpes et faites-y doucement revenir l'ail émincé dans l'huile d'olive à feu modéré.
Ajoutez la boîte de Cubetti Elvea. Remuez bien le contenu de la poêle jusqu'à réchauffer les tomates.
Incorporez le basilic à l'ail et aux tomates.
Égouttez vos pâtes et ajoutez-les à la préparation, ainsi que la mozzarella de bufflonne. Mélangez bien le spaghetti.
Servez ce spaghetti à la Sorrentine dans des assiettes creuses. Décorez de délicieux copeaux de Parmigiano Reggiano et de basilic frais.