



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Pâtes rustiques au lard et à la burrata



### Ingrédients pour 2 Personnes

|              |                                         |
|--------------|-----------------------------------------|
| 700 ml de    | Elvea Il Puro, tomates finement moulues |
| 3            | oignons jaunes                          |
| 3 gousses d' | ail                                     |
| 200 g de     | lard en cubes                           |
| 1 poignée de | feuilles de basilic                     |
| 1 filet de   | vinaigre balsamique                     |
| 200 g de     | pâtes                                   |
| 1            | burrata                                 |
|              | fromage parmesan                        |
|              | poivre                                  |
|              | origan                                  |
|              | huile d'olive                           |

### Préparation

1. Coupez 2 des 3 oignons en anneaux et émincez le dernier. Ecraser l'ail.
2. Faites cuire les cubes de lard dans une poêle à feu doux. N'augmentez pas trop la source de chaleur afin que la graisse puisse bien fondre. Ajoutez les oignons émincés et l'ail écrasé.
3. Ajoutez l'Elvea Il Puro, émincez les feuilles de basilic et ajoutez-les. Laissez mijoter pendant 20 minutes. Faites entre-temps caraméliser les oignons.
4. Dans une seconde poêle, versez un généreux filet d'huile d'olive. Faites-y revenir les oignons à feu doux jusqu'à ce qu'ils colorent légèrement. Augmentez la source de chaleur, déglacez avec une bonne rasade de vinaigre balsamique et poursuivez la cuisson pendant quelques minutes. Retirez de la poêle et réservez.
5. Faites cuire les pâtes dans une eau suffisamment salée. Émiettez la burrata à la fourchette.
6. Assaisonnez la sauce de poivre et d'origan. N'ajoutez pas de sel, l'Il Puro a déjà une saveur délicieusement intense. Ajoutez les pâtes directement dans la sauce et secouez vivement.
7. Servez les pâtes dans l'assiette, déposez un peu de burrata dessus et finalisez avec un peu d'oignons caramélisés et pour les amateurs, un peu de parmesan.

Info recette: Op Mijn Talloor

