Elvea, L'Italie chez vous

Pâtes végétariennes avec purée de tomates d'Elvea et burrata

Ingrédients pour 4 Personnes

4 pièces de	poivrons rouges
3 gousses d'	ail
1 cuillère à soupe de	huile d'olive
2 cuillères à soupe de	Elvea Doppio Concentrato
1	cube bouillon
1.300 ml de	eau
500 g de	Rigatoni
2 pièces de	oignons
1 pièce de	burrata
2 cuillères à soupe de	pignons de pin
	basilic frais
	poivre
	sel

Préparation

1. Couper les poivrons et enlever le centre blanc, couper les grossièrement
2. Disposer sur une plaque avec l'ail, un filet d'huile du sel et du poivre
3. Cuire 15-20 minutes à 180 degrés
4. Mixer les poivrons après cuisson
5. Dans une casserole ajouter les pâtes, la crème de poivron, le concentré de tomate Elvea, le cube bouillon, les jeunes oignons ciselé, l'eau, du sel et du poivre
6. Laisser mijoter +- 15 minutes
7. Mélanger à mi cuisson
8. L'eau doit être absorbée à la fin de cuisson
9. Servir avec des pignons de pin, une belle burrata et un peu de basilic ciselé

Info recette: Simply Morane