Elvea, een feest uit Italië

Pasta alla Bruna Vitelli

Ingredienten voor 2 Personen

100 g	00-bloem
100 g	semola bloem
2	eieren
1 teentje	look
400 g	ELVEA Hele gepelde tomaten
blaadjes	verse basilicum
	Parmezaanse kaas
	olijfolie
	peper
	zout

Bereiding

Meng een ei onder de 00-bloem. Voeg vervolgens de semola bloem en het tweede ei toe.
Kneed tot een stevig deegje. Verpak het deegje in een laagje plasticfolie en laat het even rusten in de koelkast.
Maak ondertussen de saus. Fruit een teentje look aan in een scheutje olijfolie. Voeg de hele gepelde tomaten toe en prak ze zachtjes met een vork. Kruid met peper van de molen en laat de saus zachtjes sudderen op een laag vuurtje.
Rol nu het pastadeeg uit met een deegroller en haal het vervolgens door de pastamachine.
Gebruik het opzetstuk om spaghetti te maken.
Kook de spaghetti al dente in een ruime hoeveelheid gezouten water.
Verwijder het teentje look uit de saus en voeg er vervolgens enkele blaadjes verse basilicum aan toe.

Giet de pasta af en meng deze onder de saus.
Verdeel de pasta over twee bordjes. Werk af met Parmezaanse kaas en verse basilicum.