Elvea, een feest uit Italië

Pasta alla sorrentina

Ingredienten voor 2 Personen

200 g	spaghetti
5 eetlepels	olijfolie
4 teentjes	knoflook
1 blik	ELVEA Cubetti Look
blaadjes	verse basilicum
	zeezout
125 g	buffelmozzarella
	parmigiano reggiano

Bereiding

Kook de spaghetti 'al dente' in een pot met kokend water en een el (zee)zout.
Zet een koekenpan op het vuur en doe hier de olijfolie in samen met de fijngesneden knoflook. Verwarm de olijfolie nu geleidelijk op een niet al te hoog vuurtje.
Doe het blik Elvea Cubetti in de pan bij de knoflook. Roer de inhoud van de pan goed door en zorg ervoor dat de tomaatjes warm worden.
Doe ook de basilicum in de pan bij de knoflook en de tomaatjes.
Giet je de pasta af en doe je deze er ook bij samen met de buffelmozzarella. Roer de spaghetti goed door.
Schep de Spaghetti alla Sorrentina in diepe borden en schaaf er lekker wat Parmigiano Reggiano kaas overheen en garneer met verse basilicum.