Elvea, een feest uit Italië

One pot pasta tomaten room mascarpone + kerstomaten + huisgemaakte stracciatella en basilicum

Ingredienten voor 2 Personen

250 g	pasta
0,50	bouillonblokjes
500 ml	water
3 teentjes	knoflook
1 blik	Elvea Pelati
200 g	kerstomaatjes
1 eetlepel	mascarpone
2 eetlepels	olijfolie
2	ajuinen
2	mozzarella di bufala
100 ml	room
	oregano
	zout
	peper
	Basilicum (gedroogd of vers)

Bereiding

1. Bak de 3 geperste teentjes knoflook met olijfolie in een grote pan/pot.

2. Voeg de oregano en de Elvea tomaten uit blik toe.

3. Laat 2-3 minuten koken en plet de hele tomaten met een vork, voeg een beetje basilicum toe.

4. Voeg de pasta, het water, het bouillonblokje toe en meng.

5. Laat 10-15 minuten sudderen op laag vuur met deksel en roer elke 5 minuten om.

6. Het water moet volledig worden opgenomen door de pasta, voeg kerstomaatjes, mascarpone en jonge uien toe, meng goed.

7. Verkruimel de buffala in een kom met je handen of vork, voeg de room, zout, peper en basilicum toe en meng.

8. Serveer de pasta met de crème van mozzarella (stracciatella) en basilicum er op.

Recept info: Simply morane