Elvea, een feest uit Italië

Cannelloni met kerstomaatjes en mozzarella

Ingredienten voor 4 Personen

400 g	ELVEA pastasaus Arrabbiata
10	cannellonibuisjes
30	kerstomaatjes
30	mini-mozzarellabolletjes
150 g	mascarpone
100 g	gemalen kaas
blaadjes	verse basilicum
	peper
	zout

Bereiding

1. Halveer de kerstomaatjes. Vul de cannelloni buisjes op met afwisselend een kerstomaatje en een mini-mozzarellaballetje. Schik de buisjes vervolgens mooi in een ovenschaal.
2. Meng de arrabiata-pastasaus met de mascarpone en de overgebleven kerstomaatjes. Kruid met peper en zout. Giet het mengsel over de cannellonibuisjes.
3. Bestrooi nog met gemalen kaas en plaats de ovenschaal 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.
4. Verdeel de cannelloni over bordjes. Werk af met fijngehakte basilicum.

- Copyright foto's: Kaat Bosch
- In samenwerking met njam!
- Recept van Stephanie Bex, zoals gezien op TikTok

Recept info: Stephanie Bex