



Elvea, een feest uit Italië

Pasta met Il Puro, chorizo en burrata



Ingredienten voor 4 Personen

400 g	pasta
1 fles	Elvea Il Puro, fijngemalen tomaten
4 stengels	selder
200 g	chorizo
3 teentjes	look, fijngesnipperd
4 eetlepels	pijnboompitten
blaadjes	verse basilicum
2 bollen	burrata
3 eetlepels	olijfolie
	peper
	zout
	Italiaanse kruiden

Bereiding

1. Snij de selder in fijne blokjes, de chorizo in halve maantjes of blokjes, en snipper de look fijn.
 2. Breng een grote pot gezouten water aan de kook en kook de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af, maar bewaar een kopje kookvocht.
 3. Rooster de pijnboompitten kort in een droge pan tot ze goudbruin zijn. Zet apart.
 4. Verhit een eetlepel olijfolie in een diepe pan en bak de chorizo tot hij zijn olie vrijgeeft. Voeg de selder en look toe en stoof 3 - 4 minuten zacht mee.
 5. Schenk de Il Puro tomatensaus in de pan. Kruid met peper, een snuf zout en Italiaanse kruiden. Laat 8 - 10 minuten zachtjes pruttelen.
 6. Voeg de pasta toe aan de saus en roer goed door. Voeg eventueel een scheutje kookvocht toe voor een smeuge saus.
 7. Schep de pasta op de borden, leg er een halve bol burrata op, bestrooi met pijnboompitten en werk af met verse basilicum en een scheutje olijfolie.
- Recept en foto's van Lynn Van den Broeck, zoals gezien op [TikTok](#)





Elvea, een feest uit Italië

- In samenwerking met njam! (@njamtv)

Recept info: Lynn Van den Broeck

