



Elvea, een feest uit Italië

Pasta rustica met spek en burrata



Ingredienten voor 2 Personen

700 ml	Elvea Il Puro, fijngemalen tomaten
3	gele ajuinen
3 teentjes	look
200 g	spekblokjes
1 handvol	basilicumblaadjes
1 scheut	balsamico-azijn
200 g	pasta
1	burrata
	Parmezaanse kaas
	peper
	oregano
	olijfolie

Bereiding

1. Snijd 2 van de uien in ringen & snipper de laatste ui. Kneus de knoflook.
2. Doe de spekblokjes in een pan, laat gaar worden op een zacht vuur. Zet het vuur niet te hard, zodat het vet goed kan smelten. Voeg de gesnipperde ajuin toe en de gekneusde look.
3. Voeg de Elvea Il Puro toe samen, verscheur de basilicumblaadjes en voeg ook toe. Laat 20 minuten pruttelen. Ondertussen maken we de gekarameliseerde uien.
4. Doe een goeie scheut olijfolie in een tweede pan. Stoof de ajuinen op een laag vuur tot ze licht aankleuren. Verhoog het vuur, blus met een goeie scheut balsamicoazijn en laat nog even verder aanbakken. Haal uit de pan en zet apart.
5. Kook de pasta gaar in goed gezouten water. Klop ondertussen ook de burrata even los met een vork.
6. Kruid de saus met peper & oregano. Zout hoeft niet want de Il Puro heeft al een heerlijk intense smaak. Voeg de pasta rechtstreeks toe bij de saus & schud goed op.
7. Schep de pasta op het bord, leg er wat burrata op en werk af met een paar gekarameliseerde uitjes en voor de liefhebbers wat Parmezaanse kaas.

Recept info: Op Mijn Talloor

