



Elvea, een feest uit Italië

Farfalle met datterini



Ingrediënten voor 4 Personen

1 bowl	ELVEA Gele gepelde Datterini tomaten (Selezione del Maestro)
1	rode ajuin
1 dl	olijfolie
	peper
	zout
400 g	farfalle
100 g	truffelkaas
	oregano

Bereiding

Snipper de rode ui en zet ze aan in een beetje olijfolie.

Stoof even op en voeg de tomaatjes erbij.

Breng op smaak met peper en zout.

Gaar de pasta in gezouten water.

Giet af en roer de pasta door de tomaatjes samen met 2 eetlepels van het pastawater.

Rasp de kaas over de pasta en werk af met oregano.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

