



Elvea, een feest uit Italië

Pappardelle met spinazie en datterini



Ingrediënten voor 4 Personen

1 bowl	ELVEA Rode Gepelde Datterini tomaten
150 g	bladspinazie
2 teentjes	knoflook
eetlepels	olijfolie
blaadjes	salie
75 g	geroosterde pijnboompitten
100 g	taggiasca-olijfen
600 g	pappardelle
	peper
	zout
120 g	pecorino

Bereiding

Was de spinazie en laat goed uitlekken.

Snipper de knoflook.

Zet de knoflook aan in een beetje olijfolie.

Voeg er de tomaten bij en bak ze even.

Roer hier de spinazie door en laat slinken.

Snipper de salie en voeg die samen met de pijnboompitten en de olijven toe.

Kook ondertussen de pappardelle beetgaar in gezouten water.

Giet af en roer door het garnituur.

Kruid met peper en zout.

Werk af met pecorino en serveer.

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

