Elvea, een feest uit Italië

Spaghetti met kerstomaatjes en chilivlokken

Ingredienten voor 4 Personen

500 g	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
1	sjalot
3 teentjes	knoflook
eetlepels	olijfolie
1 koffielepel	chilivlokken
250 g	spaghetti
	zeezout
handvol	platte peterselie
	peper

Bereiding

Snipper het sjalotje en de knoflook.
Fruit deze in goed wat olijfolie.
Voeg er de chilivlokken bij.
Voeg de gehalveerde tomaten toe en bak even op.
Kook ondertussen de pasta beetgaar in gezouten water.
Schep de pasta in de pan met 3 eetlepels pastawater.
Voeg hierbij de gesnipperde peterselie.
Kruid met peper en zout en roer goed om.

Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme