



Elvea, L'Italie chez vous

Paccheri au poivron grillé, tomate, piment et burrata



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|-----------------------|------------------------------------|
| 500 g de | paccheri |
| 400 g de | ELVEA Cubetti herbes à l'italienne |
| 2 | poivrons rouges |
| 1 | oignon haché |
| 2 gousses d' | ail |
| 1 boule de | burrata |
| 1 dl de | crème |
| 1 poignée de | feuilles de basilic |
| 2 cuillères à café de | origan séché |
| 1 cuillère à café de | poudre de poivron |
| pincées de | poudre de chili |
| | huile de basilic |
| | huile de piment |

Préparation

Coupez le poivron, l'oignon et l'ail en morceaux. Faites-les sauter avec un filet d'huile d'olive dans une poêle ou une casserole.

Assaisonnez avec une pincée de sel et de poivre, de paprika, de piment et d'origan. Assaisonnez selon votre goût.

Ensuite, ajoutez les feuilles de basilic.

Après quelques minutes, incorporez les tomates en dés.

Alors, ajoutez la crème et laissez mijoter à feu doux.

Lorsque le poivron devient mou, mixez la sauce avec un mixeur manuel ou un blender.

Mettez une casserole d'eau sur le feu et portez-la à ébullition.





Elvea, L'Italie chez vous

Faites cuire les pâtes selon les indications du paquet ou, mieux encore, une minute de moins que ce qui est spécifié afin que les paccheri soient al dente.

Conservez 1 dl d'eau des pâtes et ajoutez-la à la sauce.

Incorporez maintenant la sauce aux pâtes jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

Enfin, répartissez les pâtes dans les assiettes et terminez par la burrata, le basilic frais et un filet d'huile de basilic ou d'huile de piment.

Buon Appetito !

Info recette: Chloé Kookt

