



Elvea, L'Italie chez vous

Pasta poivron mascarpone



Ingrédients pour 4 Personnes

2	poivrons rouges
1 boîte de	Elvea Pelati
2 gousses d'	ail
	sel
	poivre
	origan
	pili pili
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
1 cuillère à soupe de	crème de balsamique
1 cuillère à soupe de	mascarpone
	linguine
150 ml de	eau de cuisson des pâtes
2 boules de	burrata
	basilic frais

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Laver les poivrons, les couper grossièrement.
3. Dans un plat allant au four disposer les poivrons, la boîte de tomates Elvea entières, les gousses d'ail, sel, poivre, un peu d'origan, pili pili et un filet d'huile d'olive.
4. Enfourner 30-40 minutes au four.
5. Cuire vos pâtes le temps indiqué sur le paquet et réserver un peu d'eau de cuisson (100 - 150 ml environ).
6. Mixer les légumes cuits dans un blender ou avec un mixeur plongeant, ajouter le mascarpone, l'eau de cuisson, la crème balsamique.
7. Verser la sauce sur les pâtes, bien mélanger (ajouter un peu d'eau de cuisson si vous voulez une sauce plus liquide) et servir avec de la mozzarella ou burrata.

Info recette: Simply Morane

