Elvea, L'Italie chez vous

Pâtes à la sauce Il Puro, chorizo et burrata

Ingrédients pour 4 Personnes

400 g de	pâtes
1 bouteille	Elvea Il Puro, tomates finement moulues
4 branches de	céleri
200 g de	chorizo
3 gousses d'	ail, finement haché
4 cuillères à soupe de	pignons de pin
feuilles de	basilic frais
2 boules de	burrata
3 cuillères à soupe de	huile d'olive
	poivre
	sel
	épices italiennes

Préparation

1. Coupez le céleri en petits dés, le chorizo en demi-lunes ou en cubes, et émincez finement l'ail.
2. Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les pâtes al dente selon les instructions sur l'emballage. Égouttez-les, en réservant une louche d'eau de cuisson.
3. Faites griller les pignons de pin à sec dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réservez.
4. Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle et faites-y revenir le chorizo jusqu'à ce qu'il libère ses arômes et son huile. Ajoutez le céleri et l'ail, et faites-les revenir à feu doux pendant 3 à 4 minutes.
5. Versez la sauce tomate Il Puro dans la poêle. Assaisonnez avec du poivre, une pincée de sel et des herbes italiennes. Laissez mijoter doucement pendant 8 à 10 minutes.
6. Ajoutez les pâtes à la sauce et mélangez bien. Ajoutez éventuellement un peu d'eau de cuisson pour lier le tout et obtenir une sauce onctueuse.
7. Servez les pâtes dans des assiettes creuses, ajoutez une demi-boule de burrata sur chaque portion, parsemez de pignons de pin grillés et terminez avec du basilic frais et un filet d'huile d'olive.

- Recette et photos de Lynn Van den Broeck, vue sur TikTok
- En collaboration avec njam! (@njamtv)

Info recette: Lynn Van den Broeck