



Elvea, L'Italie chez vous

Ravioli printaniers



Ingrédients pour Personnes

700 ml de	IL PURO Elvea
500 g de	raviolis non cuits
3 gousses d'	ail
	Basilic (frais ou séché)
	Chiliflakes
	vinaigre balsamique
1	burrata

Préparation

Écrasez les gousses d'ail. Versez un généreux filet d'huile d'olive dans une poêle, ajoutez-y quelques flocons de chili et les tiges de basilic et un peu plus tard, également l'ail.

Faites revenir le tout, déglacez avec le vinaigre balsamique. Laissez réduire quelques instants et retirez les tiges de basilic.

Ajoutez une bouteille d'Elvea Il puro, versez ensuite un peu d'eau dans la bouteille, secouez et ajoutez à la préparation.

Effeuillez et ciselez la moitié du basilic, ajoutez à la sauce.

Laissez mijoter le tout pendant 15 minutes à feu doux. Assaisonnez d'origan et de poivre.

Faites cuire les ravioli dans une eau légèrement salée.

Versez-les directement dans la sauce et laissez encore mijoter pendant une minute.

Prenez une burrata et détaillez-la en morceaux à l'aide d'une fourchette.

Servez les pâtes accompagnées de quelques touffes de burrata, effeuillez et ciselez le reste du basilic.

IDEE: Un peu plus de garniture ? Faites griller quelques pignons de pin et ajoutez-les au moment de servir!

Info recette: Op mijn talloor

