



Elvea, L'Italie chez vous

Rigatoni sauce tomate mascarpone et burrata



Ingrédients pour Personnes

- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| 2 gousses d' | ail |
| 1 cuillère à soupe de | huile d'olive |
| 1 boîte de | ELVEA pomodorini tomates cerises |
| 3 cuillères à soupe de | mascarpone |
| 1 cuillère à café de | d'origan, thym, sel et poivre |
| feuilles de | basilic frais |
| | pâtes |
| | burrata |

Préparation

Faire chauffer une casserole d'eau salée et cuire vos pâtes.

Pendant ce temps, dans un petit poêlon faire revenir les deux gousses d'ail ciselées.

Ajouter l'origan, le thym et la boîte de tomates pomodorini.

Détendre un peu les 3 cuillères à soupe de mascarpone avant de les ajouter dans la sauce.

Rectifier l'assaisonnement en rajoutant des herbes, sel et poivre.

Égoutter vos pâtes et mélanger-les avec la sauce.

Servir et décorer de tomates cerises, de basilic, et d'une demi burrata.

