



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Rigatonis sauce tomate crémeuse, guanciale et burrata & Basilic



### Ingrédients pour 1 Personnes

125 g de	Rigatoni
5 tranches	guanciale
1 bocal de	ELVEA Pomo e Legumi
1 filet de	crème light
1 filet de	crème
1 boule de	mozzarella di bufala
	fromage parmesan
	basilic frais
	sel
	poivre
	épices italiennes
	thym

### Préparation

1. Faites bouillir une grande casserole d'eau salée.
2. Coupez la guanciale en petits lardons et faites la revenir à feu moyen.
3. Faites bouillir les pâtes dans la casserole.
4. Une fois la guanciale dorée, ajoutez le contenu d'un pot de sauce Elvea Pomo e legumi.
5. Mélangez la sauce puis laissez l'huile remonter à la surface.
6. Retirez l'huile pour éviter que la sauce ne soit trop grasse. Réservez cette huile dans un petit récipient. Vous pourrez ensuite l'utiliser dans une autre recette, elle est délicieusement infusée à la tomate.
7. Ajoutez ensuite un filet de crème light (7%) et 20%.
8. Epicez généreusement (sel, poivre, thym, épices italiennes)
9. Ajoutez les pâtes.
10. Râpez du parmesan au-dessus de la sauce.
11. Servez dans une assiette et ajoutez une mozzarella di buffala au centre de l'assiette.
12. Coupez le basilic finement et parsemez-en l'assiette.





*Elvea, L'Italie chez vous*

13. Dégustez et régalez-vous!

Info recette: Berry in love

