



Elvea, festa all'italiana

Paccheri al pomodoro e mozzarella



ingredienten voor 2 Persone

| | |
|---------------|------------------------------|
| 150 g di | paccheri |
| 2 spicchi di | aglio |
| 400 g di | ELVEA Pomodori pelati interi |
| foglioline di | basilico fresco |
| 1 bulbi | mozzarella di bufala |
| | parmigiano |
| | olio d'oliva |
| | sale |

Preparazione

Cuoci i paccheri al dente in acqua salata.

Riscalda un filo d'olio d'oliva in una padella.

Spella gli spicchi d'aglio e falli soffriggere nella padella. Aggiungi i pomodori pelati interi.

Fai cuocere a fuoco lento.

Dopo alcuni minuti, aggiungi le foglie di basilico fresco e continua la cottura finché la pasta non è al dente.

Scola la pasta.

Togli gli spicchi d'aglio dal sugo. Condisci i paccheri con il sugo e servi.

Taglia la mozzarella in piccoli pezzi e sistemali sopra la pasta.

Aggiungi parmigiano grattugiato e qualche foglia di basilico.

