



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.

