



Elvea, festa all'italiana

Pasta vegetariana one-pot con concentrato di pomodoro Elvea e burrata



ingredienten voor 4 Persone

4 pezzi	peperone rosso
3 spicchi di	aglio
1 cucchiaini da tavola di	olio d'oliva
2 cucchiaini da tavola di	Elvea Doppio Concentrato
1	bouillonblokjes
1.300 ml di	acqua
500 g di	rigatoni
2 pezzi	cipolla
1 pezzi	burrata
2 cucchiaini da tavola di	pinoli
	basilico fresco
	pepe
	sale

Preparazione

1. Tagliare i peperoni e togliere il centro bianco, tritarli grossolanamente
2. Disporre su una teglia da forno con l'aglio, un goccio d'olio, sale e pepe
3. Cuocere per 15-20 minuti a 180 gradi
4. Mescolare i peperoni dopo la cottura
5. In una casseruola aggiungere la pasta, la crema di pepe, il concentrato di pomodoro Elvea, il dado, i cipollotti tritati, l'acqua, il sale e il pepe
6. Cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti
7. Mescolare a metà cottura
8. L'acqua dovrebbe essere assorbita alla fine della cottura
9. Servire con pinoli, una bella burrata e del basilico tritato

Recept info: Simply Morane

