



Elvea, een feest uit Italië

Paccheri all'amatriciana met crème van pecorino



Ingredienten voor 2 Personen

| | |
|-----------|-------------------------------|
| 200 g | paccheri |
| 300 ml | kalfsbouillon |
| 150 g | pecorino |
| 1 | ui, gesnipperd |
| 1 teentje | look |
| 120 g | pancetta, in blokjes gesneden |
| 400 g | ELVEA Cubes |
| | verse basilicum |
| | olijfolie |
| | zout |

Bereiding

Kook de paccheri al dente in een ruime hoeveelheid gezouten water. Verwarm de kalfsbouillon en laat er de pecorino in smelten op een zacht vuurtje. Mix glad samen met een scheutje olijfolie.

Fruit de fijngesnipperde ui aan samen met een teentje look in een scheutje olijfolie. Voeg de blokjes pancetta toe en laat ze mooi krokant bakken. Doe vervolgens de cubes en enkele fijngehakte blaadjes basilicum erbij. Laat enkele minuutjes pruttelen op een zacht vuurtje.

Giet de pasta af en meng deze onder de tomatensaus.

Verdeel over twee bordjes en lepel er wat van de pecorinocrème langs. Werk af met verse basilicum.

Recept info: Peppe Giacomazza 'Een feest uit Italië'

