



Elvea, een feest uit Italië

Eenpotspasta met pittige kip



Ingredienten voor 6 Personen

| | |
|-----------------|-------------------------------------|
| 2 eetlepels | olijfolie |
| 5 teentjes | look |
| 1.200 g | kippenborstfilet, in kleine stukjes |
| 6 | chilipepers |
| 240 ml | witte wijn |
| 800 g | ELVEA Cubetti Arrabiata |
| 240 ml | water |
| 500 g | Rigatoni |
| 200 g | Parmezaanse kaas |
| 60 g | boter |
| 60 g | room |
| 2 theelepels | verse basilicum |
| 0,50 theelepels | zeezout |

Bereiding

- Verhit de olijfolie in een grote kookpot op middelhoog vuur en voeg de look en kip toe. Bak de kip tot ze net bruin kleurt maar nog niet helemaal gaar is vanbinnen.
- Roer er de geroosterde rode pepers en de hete pepers onder en bak nog 1 min verder. Voeg de Cubetti en witte wijn toe. Voeg ook het water en de pasta toe en breng zachtjes aan de kook. (Indien er niet genoeg vloeistof is, voeg dan nog wat water toe.) Blijf koken, terwijl je regelmatig roert, tot de pasta al dente gekookt is. Dit duurt ca. 15-20 min.
- Zet het vuur zachter en voeg de boter, basilicum en het zout toe. Wanneer de boter volledig is weggesmolten in de pasta, voeg je de room en kaas toe. Laat nog zo'n 10 min zachtjes sudderen, terwijl je af en toe roert. Strooi er nog wat extra kaas en basilicum over en werk af met chilivlokken als je het echt pittig wil!
- Serveer warm.

