



*Elvea, een feest uit Italië*

## One pot pasta tomaten room mascarpone + kerstomaten + huisgemaakte stracciatella en basilicum



### Ingredienten voor 2 Personen

|             |                              |
|-------------|------------------------------|
| 250 g       | pasta                        |
| 0,50        | bouillonblokjes              |
| 500 ml      | water                        |
| 3 teentjes  | knoflook                     |
| 1 blik      | Elvea Pelati                 |
| 200 g       | kerstomaatjes                |
| 1 eetlepel  | mascarpone                   |
| 2 eetlepels | olijfolie                    |
| 2           | ajunen                       |
| 2           | mozzarella di bufala         |
| 100 ml      | room                         |
|             | oregano                      |
|             | zout                         |
|             | peper                        |
|             | Basilicum (gedroogd of vers) |

### Bereiding

1. Bak de 3 geperste teentjes knoflook met olijfolie in een grote pan/pot.
2. Voeg de oregano en de Elvea tomaten uit blik toe.
3. Laat 2-3 minuten koken en plet de hele tomaten met een vork, voeg een beetje basilicum toe.
4. Voeg de pasta, het water, het bouillonblokje toe en meng.
5. Laat 10-15 minuten sudderen op laag vuur met deksel en roer elke 5 minuten om.
6. Het water moet volledig worden opgenomen door de pasta, voeg kerstomaatjes, mascarpone en jonge uien toe, meng goed.





*Elvea, een feest uit Italië*

7. Verkruiemel de buffala in een kom met je handen of vork, voeg de room, zout, peper en basilicum toe en meng.
8. Serveer de pasta met de crème van mozzarella (stracciatella) en basilicum er op.

Recept info: Simply morane

