



Elvea, een feest uit Italië

Eén-pot vegetarische pasta met Elvea tomatenpuree en burrata



Ingredienten voor 4 Personen

4 stuks	rode paprika's
3 teentjes	knoflook
1 eetlepel	olijfolie
2 eetlepels	Elvea Doppio Concentrato
1	bouillonblokje
1.300 ml	water
500 g	Rigatoni
2 stuks	ajunen
1 stukje	burrata
2 eetlepels	pijnboompitten
	verse basilicum
	peper
	zout

Bereiding

1. Snijd de paprika's en verwijder de witte kern, hak ze grof
2. Leg op een bakplaat met de knoflook, een scheutje olie, zout en peper
3. Bak gedurende 15-20 minuten op 180 graden
4. Meng de paprika's na het koken
5. Voeg in een pan de pasta, de paprika's, de Elvea tomatenpuree, het bouillonblokje, de gehakte lente-uitjes, het water, zout en peper toe
6. Laat ongeveer 15 minuten sudderen
7. Roer halverwege het koken
8. Het water moet geabsorbeerd zijn tegen het einde van het koken
9. Serveer met pijnboompitten, een lekkere burrata en wat gehakte basilicum

Recept info: Simply Morane

