



Elvea, een feest uit Italië

Paccheri met geroosterde paprika, tomaat, chili en burrata



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|--------------|-------------------------------------|
| 500 g | paccheri |
| 400 g | ELVEA Cubetti Italiaanse Kruidenmix |
| 2 | rode paprika's |
| 1 | ui, gesnipperd |
| 2 teentjes | knoflook |
| 1 bol | burrata |
| 1 dl | room |
| 1 handvol | basilicumblaadjes |
| 2 theelepels | gedroogde oregano |
| 1 theelepel | paprikapoeder |
| snuifjes | chilipoeder |
| | basilicumolie |
| | chiliolie |

Bereiding

Snijd de paprika, de ui en de look in stukjes. Stoof deze aan met een scheutje olijfolie in een pan of kookpot.

Breng op smaak met een snufje zout en peper, paprikapoeder, chili en oregano. Kruid naar smaak.

Meng vervolgens de basilicumblaadjes erdoor.

Na een paar minuten afblussen met de tomatenblokjes.

Voeg nadien de room toe en laat het even sudderen op een zacht vuurtje.

Als de paprika zacht wordt, mix je de saus met een staafmixer of met een blender.

Zet een pan met water op het vuur en breng het aan de kook.

Kook de pasta volgens de verpakking of wat nog lekkerder is, een minuutje minder dan voorgeschreven zodat





Elvea, een feest uit Italië

de paccheri al dente wordt.

Bewaar 1 dl pastawater en voeg deze toe aan de saus.

Roer nu de saus onder de pasta tot een smeug geheel.

Verdeel ten slotte de pasta over de borden en werk af met burrata, verse basilium en een scheutje basilicumolie of chiliolie.

Buon Appetito!

Recept info: Chloé Kookt

