



*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 paprikas
1	ui, gesnipperd
2 teentjes	knoflook
1 bol	burrata
1 dl	room
1 hand vol	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

