



Elvea, een feest uit Italië

Rigatoni met tomatenmascarpone en burrata



Ingredienten voor Personen

- | | |
|----------------|------------------------------|
| 2 teentjes | knoflook |
| 1 eetlepel | olijfolie |
| 1 blik | ELVEA pomodorini kerstomaten |
| 3 eetlepels | mascarpone |
| 1 theelepeltje | oregano, tijm, zout en peper |
| blaadjes | verse basilicum |
| | pasta |
| | burrata |

Bereiding

Verwarm een pot met gezouten water en kook de pasta volgens de instructies op de verpakking.
Fruit ondertussen in een kleine koekenpan de twee gehakte knoflookteentjes tot ze goudbruin zijn.
Voeg de oregano, tijm en het blik pomodorini tomaten toe.
Klop de 3 eetlepels mascarpone een beetje los voordat je ze aan de saus toevoegt.
Kruid de saus door kruiden, zout en peper toe te voegen.
Giet de pasta af en meng onder de saus.
Serveer en garneer met kerstomaten, basilicum en een halve bol burrata.

Recept info: simplymorane.com

