



Elvea, een feest uit Italië

Spaghettoni met opgeklopte ricotta



Ingredienten voor 2 Personen

| | |
|------------|----------------------------------|
| 300 g | spaghettoni |
| 1 eetlepel | ELVEA Dubbel tomatenconcentraat |
| 340 g | Elvea Passata Basilico e Oregano |
| 400 g | ELVEA Cubetti Verse Basilicum |
| 200 g | ricotta |
| 3 | ansjovisjes |
| 1 | citroen |
| 1 teentje | look |
| Een paar | basilicumblaadjes |
| | chilivlokken |
| | peper |
| | zout |
| | suiker |
| | olijfolie |
| | Parmezaanse kaas |

Bereiding

1. Rasp de schil van de helft van de citroen. Zorg dat je enkel het geel meehebt. Het wit maakt je gerecht bitter. Doe in en kom samen met de ricotta, een scheutje olijfolie, peper & zout. Klop op tot een luchtige massa.
2. Doe wat van de olie van de ansjovisjes in een pan. Verhoog het vuur en doe daarin de ansjovis. Voeg ook wat olijfolie toe en roer regelmatig tot de ansjovis helemaal gesmolten is. Voeg nu de geperste look toe en bak nog een 30-tal seconden mee.
3. Voeg het tomatenconcentraat toe en enkele chiliflakes. Laat even aanbakken.
4. Blus met de passata & de tomatenblokjes. Voeg basilicum toe en laat een 15 tot 30 minuten sudderen op een laag vuurtje. Kruid op het einde bij met peper & zout. Voeg indien gewenst ook een tikkeltje suiker





Elvea, een feest uit Italië

toe.

5. Kook de spaghetti gaar in goed gezouten water. Schep rechtstreeks over in de saus. Roer goed door elkaar. Serveer met een lepeltje opgeklopte ricotta, Parmezaanse kaas & wat fijngescheurde basilicum.

Recept info: Op Mijn Talloor

