Elvea, een feest uit Italië

Conchiglie met ricotta, ham en datterini

Ingredienten voor 2 Personen

1 teentje	look
700 g	ELVEA gepelde datterini tomaten
4 schijfjes	gekookte Italiaanse ham
blaadjes	verse basilicum
200 g	conchiglie
250 g	ricotta
50 g	geraspte parmezaan
0,50	limoen
	olijfolie
	zout

Bereiding

Fruit een teentje look aan in een scheutje olijfolie in een pan op het vuur.
Voeg de datterini tomaatjes toe en laat ze enkele minuutjes sudderen op een zacht vuurtje. Mix vervolgens glad met een staafmixer of in de blender.
Verwarm de saus opnieuw op het vuur en voeg er de helft van de Italiaanse ham en enkele fijngehakte blaadjes verse basilicum toe.
Kook de conchiglie al dente in een ruime hoeveelheid gezouten water.
Meng de ricotta met 50 gram geraspte Parmezaanse kaas, een scheutje olijfolie en zeste van limoen.
Giet de pasta af en meng deze onder de saus.

Verdeel de pasta over twee bordjes.
Maak mooie quenelles van de ricotta en plaats er enkele bovenop de pasta.
Werk af met de rest van de Italiaanse ham en een blaadje basilucum.