Elvea, een feest uit Italië

Paccheri met tomaat en mozzarella

Ingredienten voor 2 Personen

150 g	paccheri
2 teentjes	look
400 g	ELVEA Hele gepelde tomaten
blaadjes	verse basilicum
1 bol	buffelmozzarella
	Parmezaanse kaas
	olijfolie
	zout

Bereiding

Kook de paccheri al dente in gezouten water.
Verhit een klein scheutje olijfolie in een pan op het vuur.
Pel een teentje look en fruit het in de pan. Voeg vervolgens de hele gepelde tomaten toe.
Laat op een zacht vuurtje pruttelen.
Voeg na enkele minuutjes de verse blaadjes basilicum toe en laat verder sudderen tot de pasta gaar is.
Giet de pasta af. Haal de teentjes look uit de saus.
Meng nu de paccheri onder de saus en schep in bordjes.
Scheur de mozzarella in kleine stukjes en verdeel over de pasta.
Werk af fijngeraspte Parmezaanse kaas en enkele blaadjes verse basilicum.