



Elvea, L'Italie chez vous

Arrabbiata, couscous perlé, burrata et scampis



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|----------------------|-----------------------------------|
| 300 g de | couscous perlé |
| 600 g de | scampis décortiqués |
| 200 g de | burrata |
| 1 bocal | ELVEA sauce pour pâtes Arrabbiata |
| 1 | oignon rouge |
| 1 | courgette |
| 250 g de | tomates cerises |
| 2 gousses d' | ail |
| poignée de | basilic frais |
| 1 cuillère à café de | poudre de poivron |
| 1 cuillère à café de | origan séché |
| | miel |

Préparation

1. Faites revenir les scampis à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Coupez la courgette et l'oignon en cubes et ajoutez-les aux scampis. Assaisonnez de poivre et de sel, de poudre de paprika et d'origan séché.
2. Coupez les tomates en deux et hachez finement l'ail et le basilic. Ajoutez-les dans la poêle. Faites revenir quelques minutes et déglacez ensuite avec la sauce arrabiata. Laissez mijoter à feu doux.
3. Faites entre-temps cuire le couscous perlé et incorporez-le à la sauce lorsqu'il est prêt.
4. Répartissez le couscous perlé dans les assiettes et finalisez avec la burrata, le basilic frais et un peu de miel.

Info recette: Chloé Kookt

