



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

