



*Elvea, L'Italie chez vous*

## One pot pasta crème tomate mascarpone + tomates cerises + stracciatella maison et basilic



### Ingrédients pour 2 Personnes

|                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| 250 g de               | pâtes                    |
| 0,50                   | cubes bouillon           |
| 500 ml de              | eau                      |
| 3 gousses d'           | ail                      |
| 1 boîte de             | Elvea Pelati             |
| 200 g de               | tomates cerises          |
| 1 cuillère à soupe de  | mascarpone               |
| 2 cuillères à soupe de | huile d'olive            |
| 2                      | oignons                  |
| 2                      | mozzarella di bufala     |
| 100 ml de              | crème                    |
|                        | origan                   |
|                        | sel                      |
|                        | poivre                   |
|                        | Basilic (frais ou séché) |

### Préparation

1. Dans une grande casserole / grande poêle faire revenir les 3 gousses d'ail pressées avec l'huile d'olive
2. Ajouter l'origan, la conserve de tomate elvea
3. Laisser cuire 2-3 minutes et écraser les tomates entières à la fourchette, ajouter un peu de basilic
4. Ajouter les pâtes, l'eau, le cube bouillon et mélanger
5. Laisser mijoter 10-15 minutes à feu doux avec couvercle et venir mélanger toutes les 5 minutes
6. L'eau doit être complètement absorbée par les pâtes, ajouter les tomates cerise, la mascarpone et des oignons jeunes, bien mélanger





*Elvea, L'Italie chez vous*

7. Dans un bol, émietter la buffala avec vos mains ou une fourchette, ajouter la crème, le sel, le poivre et du basilic et mélanger
8. Servir les pâtes avec par dessus la crème de mozzarella ( stracciatella) et du basilic

Info recette: Simply morane

