Elvea, L'Italie chez vous

# Pâtes végétariennes avec purée de tomates d'Elvea et burrata

## Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|---|---|
| 4 pièces de | poivrons rouges |
| 3 gousses d' | ail |
| 1 cuillère à soupe de | huile d'olive |
| 2 cuillères à soupe de | Elvea Doppio Concentrato |
| 1 | cube bouillon |
| 1.300 ml de | eau |
| 500 g de | Rigatoni |
| 2 pièces de | oignons |
| 1 pièce de | burrata |
| 2 cuillères à soupe de | pignons de pin |
| | basilic frais |
| | poivre |
| | sel |

## Préparation

1. Couper les poivrons et enlever le centre blanc, couper les grossièrement
2. Disposer sur une plaque avec l'ail, un filet d'huile du sel et du poivre
3. Cuire 15-20 minutes à 180 degrés
4. Mixer les poivrons après cuisson
5. Dans une casserole ajouter les pâtes, la crème de poivron, le concentré de tomate Elvea, le cube bouillon, les jeunes oignons ciselé, l'eau, du sel et du poivre
6. Laisser mijoter +- 15 minutes
7. Mélanger à mi cuisson
8. L'eau doit être absorbée à la fin de cuisson
9. Servir avec des pignons de pin, une belle burrata et un peu de basilic ciselé

Info recette: Simply Morane