



Elvea, L'Italie chez vous

Rigatonis sauce tomate crémeuse, guanciale et burrata & Basilic



Ingrédients pour 1 Personnes

| | |
|------------|----------------------|
| 125 g de | Rigatoni |
| 5 tranches | guanciale |
| 1 bocal de | ELVEA Pomo e Legumi |
| 1 filet de | crème light |
| 1 filet de | crème |
| 1 boule de | mozzarella di bufala |
| | fromage parmesan |
| | basilic frais |
| | sel |
| | poivre |
| | épices italiennes |
| | thym |

Préparation

1. Faites bouillir une grande casserole d'eau salée.
2. Coupez la guanciale en petits lardons et faites la revenir à feu moyen.
3. Faites bouillir les pâtes dans la casserole.
4. Une fois la guanciale dorée, ajoutez le contenu d'un pot de sauce Elvea Pomo e legumi.
5. Mélangez la sauce puis laissez l'huile remonter à la surface.
6. Retirez l'huile pour éviter que la sauce ne soit trop grasse. Réservez cette huile dans un petit récipient. Vous pourrez ensuite l'utiliser dans une autre recette, elle est délicieusement infusée à la tomate.
7. Ajoutez ensuite un filet de crème light (7%) et 20%.
8. Epicez généreusement (sel, poivre, thym, épices italiennes)
9. Ajoutez les pâtes.
10. Râpez du parmesan au-dessus de la sauce.
11. Servez dans une assiette et ajoutez une mozzarella di buffala au centre de l'assiette.
12. Coupez le basilic finement et parsemez-en l'assiette.





Elvea, L'Italie chez vous

13. Dégustez et régalez-vous!

Info recette: Berry in love

