



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

