



Elvea, festa all'italiana

Pasta vegetariana one-pot con concentrato di pomodoro Elvea e burrata



ingredienten voor 4 Persone

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| 4 pezzi | peperone rosso |
| 3 spicchi di | aglio |
| 1 cucchiaini da tavola di | olio d'oliva |
| 2 cucchiaini da tavola di | Elvea Doppio Concentrato |
| 1 | bouillonblokjes |
| 1.300 ml di | acqua |
| 500 g di | rigatoni |
| 2 pezzi | cipolla |
| 1 pezzi | burrata |
| 2 cucchiaini da tavola di | pinoli |
| | basilico fresco |
| | pepe |
| | sale |

Preparazione

1. Tagliare i peperoni e togliere il centro bianco, tritarli grossolanamente
2. Disporre su una teglia da forno con l'aglio, un goccio d'olio, sale e pepe
3. Cuocere per 15-20 minuti a 180 gradi
4. Mescolare i peperoni dopo la cottura
5. In una casseruola aggiungere la pasta, la crema di pepe, il concentrato di pomodoro Elvea, il dado, i cipollotti tritati, l'acqua, il sale e il pepe
6. Cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti
7. Mescolare a metà cottura
8. L'acqua dovrebbe essere assorbita alla fine della cottura
9. Servire con pinoli, una bella burrata e del basilico tritato

Recept info: Simply Morane

