



Elvea, een feest uit Italië

Lente ravioli



Ingredienten voor Personen

700 ml	Il PURO elvea tomaten
500 g	ongekookte ravioli
3 teentjes	look
	Basilicum (gedroogd of vers)
	Chiliflakes
	balsamico-azijn
1	burrata

Bereiding

Plet de tenen knoflook. Doe een flinke scheut olijfolie in een pan, doe daarin wat chiliflakes & de stammen van de basilicum en iets later ook de knoflook.

Stoof alles aan blus met balsamicoazijn. Laat wat uitkoken & verwijder de basilicumstammen.

Voeg een fles Elvea Il puro toe, doe wat water in de fles, schud en voeg ook toe.

Verscheur de helft van de basilicum in de saus.

Laat het geheel 15 minuten pruttelen op een zacht vuurtje. Kruid met oregano & peper.

Kook de ravioli gaar in licht gezouten water.

Schep rechtstreeks over bij de saus en laat nog een minuutje mee pruttelen.

Neem een burrata en klop los met een vork.

Servere de pasta met wat toefjes burrata en versnipper de rest van de basilicum.

Geniet van de lente, smakelijk!

TIP: Extra garnituurtje? Rooster wat pijnboompitten en voeg ze toe bij het serveren!

Recept info: Op mijn talloor

