



Elvea, een feest uit Italië

Pasta paprika mascarpone



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|-------------|-----------------|
| 2 | rode paprika's |
| 1 blik | Elvea Pelati |
| 2 teentjes | look |
| | zout |
| | peper |
| | oregano |
| | pili pili |
| 2 eetlepels | olijfolie |
| 1 eetlepel | balsamicocrème |
| 1 eetlepel | mascarpone |
| | linguine |
| 150 ml | pasta kookwater |
| 2 bollen | burrata |
| | verse basilicum |

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°.
2. Was de paprika's, snij ze grof.
3. Schik in een ovenschaal de paprika's, het blikje hele Elvea-tomaten, de teentjes knoflook, zout, peper, een beetje oregano, pili pili en een scheutje olijfolie.
4. Bak 30-40 minuten in de oven.
5. Kook je pasta op de tijd die op de verpakking staat aangegeven en hou een beetje kookwater over (100 - 150 ml ongeveer).
6. Meng de gekookte groenten in een blender of met een blender, voeg de mascarpone, kookwater, balsamicocrème toe.
7. Giet de saus over de pasta, meng goed (voeg een beetje kookwater toe als je een meer vloeibare saus wilt) en serveer met mozzarella of burrata.

Recept info: Simply Morane

