



Elvea, een feest uit Italië

Rigatoni met chorizo en chili



Ingredienten voor 2 Personen

| | |
|-------------|-----------------|
| 250 g | Rigatoni |
| 1 | witte ui |
| 100 g | chorizo |
| 1 | rode chilipeper |
| 1 blik | ELVEA Cubes |
| | olijfolie |
| 1 theelepel | zout |
| 1 theelepel | suiker |
| | peper |
| | oregano |
| 1 bol | burrata |
| 1 handvol | verse basilicum |

Bereiding

1. Snij de witte ui fijn. Snij de chilipeper en verwijder, indien gewenst, de pitjes. Snij tot slot de chorizo in kleine blokjes.
2. Verhit een scheutje olijfolie in een ruime pan. Bak de gesneden ui gedurende 2 minuten tot deze gekleurd is. Voeg de chilipeper en chorizo toe en bak samen nog 3 minuten.
3. Voeg de tomatenblokjes toe. Breng op smaak met zout, peper, suiker en oregano. Laat 10 minuten sudderen op een laag vuurtje.
4. Kook ondertussen de pasta volgens de instructies op de verpakking.
5. Giet de pasta af, en meng onder de saus.
6. Serveer de pasta met burrata en verse basilicum.

Recept info: Helen Kookt

