



Elvea, een feest uit Italië

Rigatoni met romige tomatensaus, guanciale en burrata & basilicum



Ingredienten voor 1 Personen

125 g	Rigatoni
5 sneden	guanciale
1 potje	ELVEA Pomo e Legumi
1 scheut	light room
1 scheut	room
1 bol	mozzarella di bufala
	Parmezaanse kaas
	verse basilicum
	zout
	peper
	Italiaanse kruiden
	tijm

Bereiding

1. Laat gezouten water koken in een grote pan.
2. Snijd de guanciale in reepjes en laat ze bakken op een matig vuur.
3. Kook de pasta in het gezouten water.
4. Zodra de guanciale goudbruin is, voegt u de inhoud van een potje Elvea Pomo e legumi saus toe.
5. Meng de saus en laat de olie naar boven komen.
6. Verwijder de olie om te voorkomen dat de saus te vet wordt. Zet deze olie opzij in een bakje. U kunt ze dan gebruiken in een ander recept, ze is heerlijk doordrenkt met tomaat.
7. Voeg vervolgens een scheutje light room (7%) en 20% toe.
8. Kruid rijkelijk (zout, peper, tijm, Italiaanse kruiden).
9. Voeg de pasta toe.
10. Rasp Parmezaanse kaas over de saus.
11. Serveer op een bord en leg een mozzarella di bufala (fiore di latte) in het midden van het bord.
12. Hak het basilicum fijn en strooi het over het bord.





Elvea, een feest uit Italië

13. Proef en geniet ervan!

Recept info: Berry in love

