



Elvea, een feest uit Italië

Svens pappardelle met rivierkreeftjes en tomatensaus



Ingredienten voor 2 Personen

300 g	pappardelle
1	courgette
250 g	mozzarella
1	Elvea Basilico pastasaus
	Parmezaanse kaas
	peper
	zout

Bereiding

1. Snijd de courgette verticaal in vier en vervolgens in julienne.
2. Bak de courgette in een wok- of een grote pan met wat olijfolie en vergeet niet af te kruiden met wat peper en zout.
3. Warm de ELVEA-pastasaus met basilicum op in een apart pannetje.
4. Kook de verse pappardelle beetgaar in ruim water.
5. Meng de gekookte pasta met de courgette en de pastasaus met basilicum en houd nog even warm op het vuur.
5. Voeg de mozzarellabolletjes toe. Helemaal op het einde mogen de rivierkreeftjes erbij.
7. Werk af met wat vers geraspte Parmezaanse kaas. Buon appetito!

