

Pâtes Bolognaises à la Burrata et au Basilic

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

<ul style="list-style-type: none"> - Spirelli (Pâtes) - Sauce Bolognaise - Basilic - Burrata - Parmesan Râpé - Huile au Basilic - Sel - Poivre 	<ul style="list-style-type: none"> 350g (géants) 2-3 louches (sauce maison) 20 feuilles 1 en option
--	--

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Dégelez la sauce bolognaise « maison » (DI-11).
- Ciselez le basilic.
- Egouttez la burrata.
- Dans un grand wok, faites chauffer un peu d'huile au basilic et ajoutez-y les pâtes égouttées. Remuez, salez et poivrez.
- Arrosez avec la sauce bolognaise puis intégrez le basilic ciselé.
- Servez dans des assiettes creuses puis déposez ½ burrata et garnissez d'une feuille de basilic.
- Arrosez encore d'un filet d'huile d'olive au basilic et poivrez avant de servir.
- Accompagnez de parmesan si vous le souhaitez.

