



Hoofdgerechten

Pasta quattro stagioni

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram Elvea Basilico pastasaus
10 gram parmezaanse kaas (geraspt+ extra)
200 gram hamblokjes
400 gram spirelli
150 gram artisjokharten (uit blik, fijngesneden)
75 gram zwarte olijven (ontpit, in schijfjes)
150 gram champignons (in schijfjes)
2 lookteentjes (geplet)
1 ui (fijngesneden)
basilicumblaadjes (enkele)
Italiaanse kruiden
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Verhit de olijfolie in een ruime pan en fruit de ui en knoflook aan. Voeg vervolgens de champignons, olijven, artisjokharten en hamblokjes toe. Laat het geheel even stoven.

Meng er de pastasaus onder en kruid met peper, zout en de Italiaanse kruiden. Roer er de Parmezaanse kaas onder.

Verdeel de pasta over de bordjes en dresseer met de pastasaus. Garneer met extra Parmezaanse kaas en enkele basilicumblaadjes.

