

Ingrediënten voor 8 personen

16 vellen verse pasta 400 g
ricotta 50 g pesto 30 g gemalen
parmezaan 1 ei 2 eidooiers 200 g
zongedroogde tomaten, in
reepjes (xenos) peper en zout
Ingredienten verse tomatensaus:
2 knoflooktenen olijfolie anderhalf
kilo gepelde romatomen handje
fijngesneden basilicumblaadjes
peper en zout

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Italiaans

Soort_gerecht: Buffet

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Pasta met ricotta, pesto en verse tomatensaus

Zomers buffetgerecht

Vorbereiding

Vermeng de ricotta met de pesto, parmezaan, 1 ei en peper en zout. Snij de pasta in ronde plakken (2 uit elk vel). Klop de eidooiers los, bestrijk er 1 kant van elk pastarondje mee. Schep op elk rond een lepel kaasfarce. Beleg met reepjes tomaat. Vouw dubbel. Druk de randen van de halvermaantjes goed aan.

Bereidingswijze

Kook de pasta in gezouten water. Ze zijn gaar als ze boven komen drijven. Schep ze met een schuimspaan uit het kookwater.
Tomatensaus: Laat 2 fijngesnipperde knoflooktenen lichtjes fruiten in wat olijfolie. Doe er anderhalf kilo gepelde romatomen bij en een handje fijngesneden basilicumblaadjes en laat een kwartier zachtjes sudderen. Kruid met wat peper en zout.

Serveertips

Sesrveer de pasta met de verse tomatensaus en geef er parmezaan bij.