

Orechiette met kerstomaatjes en ricotta

Soms geldt: hoe eenvoudiger hoe beter.

Dat gaat zeker op voor deze pasta, die op smaak is gebracht met gekarameliseerde ui, tomaatjes en romige ricotta.

Menugang: Hoofdgerechten
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 20 minuten

Soms geldt: hoe eenvoudiger hoe beter.

Dat gaat zeker op voor deze pasta, die op smaak is gebracht met gekarameliseerde ui, tomaatjes en romige ricotta.

Bereidwijze

1. Snijd de rode ui in vieren.
2. Verhit de milde olie in een antiaanbakpan en voeg de ui en de hele tomaatjes toe. Besprenkel met de balsamico en voeg tijm, suiker, zout en peper toe.
3. Doe een deksel op de pan en bak de ui en tomaat 10-12 min. op middelhoog vuur. Keer de partjes ui een keer.
4. Kook intussen de pasta volgens de aanwijzing op de verpakking.
5. Meng de pasta met de rode ui en tomaatjes. Verdeel de ricotta en parmezaanse kaas erover. Sprenkel er nog wat extra vierge olijfolie over.

Eet smakelijk!

Ingrediënten

- 4 rode uien
- 2 eetlepels milde olijfolie, bijv. Calabrië of Ligurië
- 250 gram kerstomaatjes
- 2 eetlepels balsamico nr 7 of nr 9
- 2 verse tijmblaadjes
- 1/2 el suiker
- 400 gram orechiette of rotelle
- 250 gram ricotta
- 75 gram Parmezaanse kaas, in schilfers
- 100 ml extra vierge olijfolie, bijv. Calabrië of Ligurië

accessoires