

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. Puur genieten!

Menugang:	Hoofdgerecht
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. Puur genieten!

Bereidwijze

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

Ingrediënten

- 4 rode uien
- 2 el milde olijfolie
- 250 gram kerstomaatjes
- 2 el balsamico
- 2 takjes tijm
- 1/2 el suiker
- 400 gram orechiette of rotelle
- 250 gram ricotta
- 75 gram Parmezaanse kaas
- 100 ml extra vergine olijfolie

accessoires