



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Salata caprese



### Ingrédients pour 4 Personnes

|                        |                                                                 |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 500 g de               | ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro) |
| cuillères à soupe de   | caprons                                                         |
| 2 cuillères à soupe de | huile d'olive                                                   |
| 2 boules de            | mozzarella de buffle                                            |
| gouttes                | huile de truffe                                                 |
|                        | poivre                                                          |
|                        | filets d'anchois salés                                          |
| poignée de             | basilic frais                                                   |

### Préparation

Cuisez légèrement les tomates et les câpres dans un peu d'huile d'olive.

Répartissez sur les assiettes.

Détaillez la mozzarella de bufflonne et répartissez- la sur les assiettes.

Aspergez d'un peu d'huile d'olive et de truffe.

Poivrez au moulin.

Émincez les anchois et garnissez-en la salade avec quelques feuilles de basilic.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

