Elvea, L'Italie chez vous

Burrata alla Peppe aux tomates Datterini

Ingrédients pour 2 Personnes

350 g de	ELVEA Tomates Datterini rouges pelées
1 gousse d'	ail
1 boule de	burrata
feuilles de	basilic frais
	huile d'olive
	poivre
	sel

Préparation

Faites chauffer un fin filet d'huile dans une poêle. Pelez une gousse d'ail et faites-la revenir dans la poêle.
Ajoutez ensuite les tomates Datterini et étuvez pendant environ 4 à 5 minutes à feu doux.
Ajoutez une pincée de poivre et de sel.
Disposez joliment les tomates dans une assiette profonde.
Placez la boule de burrata par-dessus.

Finalisez avec quelques feuilles de basilic frais et quelques gouttes d'huile d'olive.