



Elvea, L'Italie chez vous

Encornets farcis



Ingrédients pour 4 Personnes

1	bouteille	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
2	oignons	
	branches de	thym
4	gousses d'	ail
	cuillères à soupe de	huile d'olive
150	g de	pain
		poivre
		sel
	poignée de	persil plat
60	g de	fromage provolone
60	g de	fromage parmesan
1		œuf
1	kg de	petits calamars

Préparation

Émincez les oignons, le thym et l'ail. Faites revenir dans un peu d'huile d'olive.

Mixez le pain dans un blender et ajoutez-le dans la casserole.

Faites un peu cuire, salez, poivrez.

Hachez le persil et ajoutez-le. Râpez les fromages

par-dessus, cassez l'œuf et mélangez.

Vérifiez l'assaisonnement.

Nettoyez les encornets et remplissez-les de farce.

Fermez l'extrémité avec un cure-dent.

Amenez la passata au point d'ébullition avec un peu d'huile et assaisonnez de sel et poivre.

Laissez un peu mijoter puis ajoutez-y les encornets farcis.

Continuez la cuisson sous couvercle fermé.

Servez avec éventuellement un petit supplément de fromage râpé.

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





Elvea, L'Italie chez vous

Info recette: Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

