



Elvea, L'Italie chez vous

Encornets farcis



Ingrédients pour 4 Personnes

1	bouteille	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
2	oignons	
2	branches de thym	
4	gousses d'ail	
4	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'oeuf 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

