



Elvea, L'Italie chez vous

Salade de pêches et tomates



Ingrédients pour 4 Personnes

300 g de	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
1	courgette
cuillères à soupe de	huile d'olive
4	pêches
	poivre
	sel
2 boules de	mozzarella de buffle
0,50	oignons rouges
	origan
200 g de	jambon de parme
	pignons de pin
	vinaigre balsamique
feuilles de	origan

Préparation

Coupez la courgette en bâtonnets. Aspergez d'un peu d'huile d'olive.

Coupez les pêches en six.

Grillez la courgette et les pêches et assaisonnez de sel et poivre.

Détaillez la mozzarella en morceaux et coupez les petites tomates en deux.

Coupez l'oignon rouge en lamelles.

Composez la salade en terminant par l'origan et le jambon de Parme.

Saupoudrez de pignons de pin et assaisonnez de sel, poivre, huile d'olive et vinaigre balsamique.

Terminez avec quelques petites feuilles d'origan.

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