



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

