



Elvea, L'Italie chez vous

Burrata rôtie avec Il Puro



Ingrédients pour 2 Personnes

125 ml de	Elvea Il Puro, tomates finement moulues
1 boule de	burrata
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
1 cuillère à café de	parmesan (râpé)
Quelques	feuilles de basilic
1	ciabatta
	poivre
	sel

Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Prenez un petit plat allant au four et versez-y les tomates concassées. Placez la boule de burrata au centre. Arrosez d'huile d'olive et assaisonnez avec du sel et du poivre. Faites cuire au four pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la sauce frémissse.
3. Terminez avec du parmesan râpé et quelques feuilles de basilic frais. Servez avec des tranches de ciabatta à tremper.

- Recette et photos de Stephanie Bex, vue sur [TikTok](#)
- En collaboration avec njam! (@njamtv)

Info recette: Stephanie Bex

