



Elvea, festa all'italiana

Tortino di pasta sfoglia con mozzarella e pomodoro candito



ingredienten voor 4 Persone

4	ELVEA Pomodori pelati interi
4 dl de	olio d'oliva
1 pacchetto di	pasta sfoglia
100 g di	mozzarella
10 g di	zucchero di canna
1 manciata di	courgette in brunoise
1 manciata di	crostini
	basilico fresco
1 goccia di	aceto di chardonnay
	pepe
	sale

Preparazione

- Estrai i pomodori dal barattolo e lasciali sgocciolare. Scalda l'olio d'oliva fino quasi a ebollizione. Aggiungi i pomodori all'olio bollente e lasciali candire per una decina di minuti. Togli i pomodori dall'olio, cospargi di zucchero e caramella con il becco di Bunsen.
- Inforna il foglio di pasta sfoglia, tra due piani del forno, per dieci minuti in forno preriscaldato a 180°C. Taglia poi la torta in quadratini.
- Taglia a fettine la mozzarella. Condisci ogni quadratino con un poco di pomodoro. Aggiusta di sapore il tutto con pepe e sale. Metti sotto la griglia per tre minuti.
- Passa in padella lo zucchini e aggiusta il sapore con l'aceto.
- Decora il recipiente come in fotografia, e completa l'opera con crostini e basilico.

Made by Wout - Culinaire Ambiance

