



*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

