





Elvea, festa all'italiana

Chakchouka



ingredienten voor 4 Persone

peperone giallo
rode paprika's
courgette in brunoise

400 g di ELVEA Cubetti basilico fresco

1 cucchiai da tavola di ELVEA Doppio concentrato di pomodoro

cucchiaino da tè di harissa
 cucchiaino da tè di ras el hanout
 cucchiaino da tè di zucchero

sale marino

pepe nero appena macinato

5 uova

coriandolo fresco formaggio di capra

Preparazione

- Scalda l'olio in una casseruola e fai cuocere i peperoni per 8-10 min.
- Aggiungi i cubetti di zucchino e fai ancora cuocere per ca. 2 minuti.
- Aggiungi Cubetti, passata di pomodoro, harissa, ras el hanout, peperoncino, zucchero, pepe, sale e 150ml d'acqua. Fai cuocere a fiamma bassa senza coperchio per 15 min o fino a quando la salsa si è un poco inspessita.
- Forma piccole conche nella salsa e versavi le uova. Fai scivolare un uovo in ogni conca.
- Copri e lascia ancora cuocere a fuoco lento per 5 min o fino a quando le uova avranno raggiunto il punto di cottura che desideri.
- Cospargi di foglioline di coriandolo e formaggio di capra e servi subito.

