



Elvea, een feest uit Italië

Burrata met tomatenragù, Parmigiano-crème en pesto



Ingredienten voor 4 Personen

400 g	ELVEA Polpa di pomodoro
0,50 teentjes	look
0,50 eetlepels	zout
0,50 eetlepels	suiker
100 g	paneermeel
20 g	boter
10 g	basilicumblaadjes
10 g	verse peterselie
60 g	melk
60 g	room
60 g	parmigiano reggiano
20 g	Santana
4 bollen	burrata
1 tube	Elvea Pesto Verde

Bereiding

1. Stoof de look zachtjes aan in de Elvea Polpa (ongeveer 15 minuten). Breng op smaak met het zout en de suiker.
2. Smelt de boter en bak het paneermeel 10 minuten op laag vuur tot goudbruin. Meng er fijngehakte basilicum en peterselie onder.
3. Breng melk en room aan de kook, smelt er de Parmigiano in en bind met Santana. Mix glad, zeef en laat minstens 3 uur afkoelen. Draai kort in de Thermomix en doe in een spuitzak.
4. Leg een burrata in het midden van elk bord. Werk af met de tomatenragù, toefjes Parmigiano-crème, krokant paneermeel, en een toefje Elvea Pesto Verde.

Recept van Peppe Giacomazza in samenwerking met Bidfood voor een event van 10 juli 2025.





Elvea, een feest uit Italië

Recept info: Peppe Giacomazza

