



Elvea, een feest uit Italië

Scamorza rossa



Ingredienten voor 4 Personen

2 bollen	scamorza
1	ui, gesnipperd
1 teentje	look, fijngesnipperd
4 eetlepels blaadjes	ELVEA Polpa di pomodoro
1 eetlepel	verse salie
	geraspte Parmezaanse kaas
	zout

Bereiding

1. Snijd de scamorza in plakjes van 1 cm dikte en grill ze goudbruin.
2. Fruit de ui en de look aan in een scheutje olijfolie. Voeg vervolgens de polpa toe. Breng op smaak met zout.
3. Grill de blaadjes salie kort.
4. Schik op elk bord twee plakjes gegrilde scamorza. Lepel er de tomatensaus rond. Rasp er wat Parmezaanse kaas over en werk af met de gegrilde blaadjes salie.

- In samenwerking met njam! rond het programma 'Peppe's Emilia-Romagna'
- Recept van chef Peppe Giacomazza
- Foto van Ann-Sophie Bracke

Recept info: Peppe Giacomazza

