Elvea, een feest uit Italië

Gevulde pijlinktvisjes

Ingredienten voor 4 Personen

1 fles	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
2	ajuinen
takjes	tijm
4 teentjes	knoflook
eetlepels	olijfolie
150 g	brood
	peper
	zout
handvol	platte peterselie
60 g	provolone
60 g	Parmezaanse kaas
1	ei
1 kg	pijlinktvisjes

Bereiding

Snipper de uien, de tijm en de knoflook. Zet aan in een beetje olijfolie.
Mix het brood in de blender en voeg toe. Bak alles op en kruid met peper en zout.
Hak de peterselie en voeg toe. Rasp hierover de kaas en meng met het ei.
Proef of het genoeg gekruid is.
Reinig de inktvisjes en vul ze met de bereiding.
Steek het uiteinde dicht met een prikker.
Breng de passata aan de kook met een beetje olijfolie en kruid met peper en zout. Kook even door en leg hierin de inktvisjes.
Gaar onder gesloten deksel.
Serveer en werk eventueel af met wat extra kaas.

Recept info: Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme