Elvea, een feest uit Italië

Crostini met ricotta en geroosterde tomaatjes

Ingredienten voor 4 Personen

handvol	ELVEA Gele gepelde Datterini tomaten (Selezione del Maestro)
handvol	verse basilicum
100 g	ricotta
	peper
	zout
sneetjes	ciabatta
teentjes	knoflook
2 eetlepels	olijfolie
50 g	pecorino

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 °C.
Halveer de tomaatjes en leg ze in een bakblik.
Rooster ze 10 minuten.
Snipper de basilicum en meng het onder de ricotta.
Kruid met een beetje peper en zout.
Gril de sneetjes ciabattabrood en wrijf ze in met knoflook.
Lepel hierop een beetje ricotta en beleg met de tomaatjes.
Besprenkel met olijfolie en kruid met peper van de molen.
Werk af met balsamico en pecorino.

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