



Elvea, L'Italie chez vous

Patata di Bologna



Ingrédients pour 6 Personnes

2	pommes de terre
1	oignon haché
50 ml de	vin blanc sec
690 g de	ELVEA Passata Nature
branches de	brins de romarin
1 gousse d'	ail
1 krop	laitue en feuilles de chêne
12 tranche de	mortadella
	huile d'olive
	sel

Préparation

1. Faites cuire les pommes de terre entières, avec leur peau, dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Faites revenir l'oignon dans un filet d'huile d'olive. Déglacez avec le vin blanc, puis ajoutez la passata. Assaisonnez avec une pincée de sel et quelques brins de romarin frais. Laissez mijoter à feu doux.
3. Sortez les pommes de terre de la casserole et coupez-les en tranches épaisses d'environ 2 cm. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez une gousse d'ail, puis faites dorer les tranches de pommes de terre des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
4. Détachez les feuilles de la laitue et mélangez-les dans un bol avec un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.
5. Répartissez la sauce tomate sur des assiettes. Disposez dessus une tranche croustillante de pomme de terre, des tranches de mortadelle et quelques feuilles de salade. Finalisez avec un peu de romarin.

- En collaboration avec njam! autour de l'émission « Peppe's Emilia-Romagna »
- Recette du chef Peppe Giacomazza
- Photo de Ann-Sophie Bracke

Info recette: Peppe Giacomazza

