



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Scamorza rossa



### Ingrédients pour 4 Personnes

|                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| 2 boules de            | scamorza                |
| 1                      | oignon haché            |
| 1 gousse d'            | ail, finement haché     |
| 4 cuillères à soupe de | ELVEA Polpa di pomodoro |
| feuilles de            | sauge fraîche           |
| 1 cuillère à soupe de  | parmesan (râpé)         |
|                        | sel                     |

### Préparation

1. Coupez la scamorza en tranches de 1 cm d'épaisseur et faites-les griller jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
2. Faites revenir l'oignon et l'ail dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez ensuite la polpa. Assaisonnez avec du sel.
3. Grillez brièvement les feuilles de sauge.
4. Disposez deux tranches de scamorza grillée sur chaque assiette. Versez la sauce tomate autour. Râpez un peu de parmesan par-dessus et terminez avec les feuilles de sauge grillées.

- 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

