



Elvea, L'Italie chez vous

Crostini à la ricotta et petites tomates rôties



Ingrédients pour 4 Personnes

poignée de	ELVEA Tomates Datterini pelées jaunes (Selezione del Maestro)
poignée de	basilic frais
100 g de	ricotta
	poivre
	sel
tranche de	ciabatta
gousses d'	ail
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
50 g de	pecorino

Préparation

Préchauffez le four à 220°C.

Coupez les petites tomates en deux et disposez-les dans un plat à four.

Faites-les cuire pendant 10 minutes.

Ciselez le basilic et mélangez-le à la ricotta.

Assaisonnez légèrement de sel et poivre.

Faites griller les tranches de ciabatta et frottez-les à l'ail.

Déposez sur chaque tranche une cuillerée de ricotta et posez les tomates par-dessus.

Arrosez d'huile d'olive et donnez un tour de moulin à poivre.

Terminez avec le pecorino.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

