



Elvea, L'Italie chez vous

Langoustines épicées



Ingrédients pour 4 Personnes

300 g de	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
0,50 petit bocal de	ELVEA Tomates Datterini pelées jaunes (Selezione del Maestro)
2 gousses d'	ail
cuillères à soupe de	huile d'olive
1 cuillère à café de	flocons de chili
	poivre
	sel
24	langoustines
poignée de	aneth frais

Préparation

Coupez les tomates en deux et émincez l'ail.
Colorez l'ail dans un peu d'huile d'olive.
Ajoutez les petites tomates et les flocons de piment.
Assaisonnez de sel et poivre.
Coupez les langoustines en deux et ajoutez-les aux tomates.
Lorsque les langoustines sont cuites, terminez avec l'aneth.

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

