



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Salata caprese



### Ingrédients pour 4 Personnes

500 g de	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
cuillères à soupe de	caprons
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
2 boules de	mozzarella de buffle
gouttes	huile de truffe
	poivre
	filets d'anchois salés
poignée de	basilic frais

### Préparation

Cuisez légèrement les tomates et les câpres dans un peu d'huile d'olive.

Répartissez sur les assiettes.

Détaillez la mozzarella de bufflonne et répartissez- la sur les assiettes.

Aspergez d'un peu d'huile d'olive et de truffe.

Poivrez au moulin.

Émincez les anchois et garnissez-en la salade avec quelques feuilles de basilic.

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

