





## Burrata rôtie avec Il Puro

1



## Ingrédients pour 2 Personnes

125 ml de Elvea Il Puro, tomates finement moulues

1 boule de burrata 2 cuillères à soupe de huile d'olive 1 cuillère à café de parmesan (râpé) Quelques feuilles de basilic

> ciabatta poivre sel

## Préparation

- 1. Préchauffez le four à 200°C.
- 2. Prenez un petit plat allant au four et versez-y les tomates concassées. Placez la boule de burrata au centre. Arrosez d'huile d'olive et assaisonnez avec du sel et du poivre. Faites cuire au four pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la sauce frémisse.
- 3. Terminez avec du parmesan râpé et quelques feuilles de basilic frais. Servez avec des tranches de ciabatta à tremper.
- Recette et photos de Stephanie Bex, vue sur <u>TikTok</u>
- En collaboration avec njam! (@njamtv)

Info recette: Stephanie Bex

