Elvea, L'Italie chez vous

Fromage manouri et sauce tomate au four

Ingrédients pour 2 Personnes

1 cube	fromage manouri ou feta
1 boîte de	Elvea Pelati
1 boîte de	ELVEA Cubetti basilic frais
2 gousses d'	ail
1	échalote, finement hachée
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
poignée de	tomates cerises
	origan
	poivre
	sel

Topping

	crème de balsamique
	zeste de citron
	basilic frais

Préparation

1. Dans une poêle faire revenir l'ail pressé et l'échalote ciselée dans un peu d'huile d'olive, ajouter l'origan.
2. Ajouter les 2 conserves de tomates Elvea, écraser un peu les tomates entières avec une cuillère en bois.
3. Laisser mijoter 2-3 minutes.
4. Placer le manouri ou la feta au centre, ajouter les tranches de tomates cerises et saupoudrer d'origan.
5. Enfourner le plat/poêle au four 30-35 minutes à 180°.
6. Sortir du four, garnir de zeste de citron, de crème de balsamique et de basilic finement haché et déguster avec un peu de ciabatta/pain.

Info recette: Simply Morane