



Elvea, L'Italie chez vous

Pinsa BBQ à la nduja, crème de ricotta et guanciale



Ingrédients pour 1 Personnes

Pour la sauce tomate

1	échalote, finement hachée
1 cuillère à soupe de	nduja
1 bocal de	ELVEA Pomo e Legumi
1 filet de	vin blanc sec
100 ml de	ELVEA Passata Nature

Pour la crème de ricotta

poignée de	feuilles de basilic
100 g de	ricotta
	Zeste d'1 citron
	huile d'olive

Pour la pinza

1	base de pinza (prête à l'emploi)
tranches	guanciale
1 poignée de	roquette
	fromage parmesan

Préparation

Préparez la sauce

1. Faites revenir l'échalote dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit fondante. Ajoutez la nduja et laissez cuire brièvement jusqu'à ce que le tout soit bien lié.
2. Ajoutez le Pomo e Legumi, déglacez avec un filet de vin blanc, puis versez la passata.
3. Laissez mijoter doucement et terminez avec quelques feuilles de basilic frais.

Préparez la crème de ricotta





Elvea, L'Italie chez vous

1. Mélangez la ricotta avec un filet d'huile d'olive et le zeste de citron jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse.

Préparez la pinsa

1. Faites griller la base de pinsa sur le barbecue jusqu'à ce qu'elle soit bien croustillante et marquée de jolies stries.
2. Garnissez-la immédiatement avec la sauce tomate chaude, quelques touches de crème de ricotta, des tranches de guanciale, de la roquette bien relevée, et terminez par de généreux copeaux de parmesan.

- Recette et photos de Timon Michiels, vue sur [TikTok](#)
- En collaboration avec njam! (@njamtv)

Info recette: Timon Michiels

