



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 pinsa

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

