



Elvea, L'Italie chez vous

Plat de légumes grillés



Ingrédients pour Personnes

0,50	courgette verte
0,50	courgette jaune
1	aubergine
1	poivron jaune
1 bouteille	ELVEA Polpa di pomodoro
200 g de	ricotta
1 boule de	mozzarella
100 g de	graines de tournesol
100 ml de	d'huile de tournesol
10	feuilles de basilic
	poivre
	sel

Préparation

Nettoyez et coupez les légumes en longues bandes. Faites-les griller dans une poêle à griller avec un peu de graisse et assaisonnez-les selon votre goût.

Pendant ce temps, vous pouvez préparer le pesto avec des graines de tournesol (beaucoup moins chères que les pignons) - de l'huile de tournesol et des feuilles de basilic - du poivre et du sel. Passez le tout au mixeur pour obtenir un pesto bien ferme. Assaisonnez bien avec du poivre et du sel.

Mélangez le pesto avec la ricotta pour obtenir un bel ensemble.

Disposer au fond du plat la polpa, recouvrir avec les 2 couleurs de courgettes et répartir au-dessus la ricotta avec le pesto. Disposer l'aubergine et le poivron sur le dessus, puis à nouveau une couche de polpa. Disposer la mozzarella sur le dessus et assaisonner de sel et de poivre.

Mettez le plat au four à 200°C pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'il ait une belle croûte.

Info recette: mamasgezondetips

