



Elvea, festa all'italiana

Burrata alla Peppe con pomodori Datterini



ingredienten voor 2 Persone

350 g di	ELVEA Pomodori datterini rossi pelati
1 spicchi di	aglio
1 bulbi	burrata
foglioline di	basilico fresco
	olio d'oliva
	pepe
	sale

Preparazione

Riscalda un filo d'olio d'oliva in una padella. Spella lo spicchio d'aglio e fallo soffriggere nella padella. Aggiungi i pomodori Datterini e fai cuocere per 4-5 minuti a fuoco lento. Aggiungi un pizzico di sale e pepe. Sistema i pomodori in una scodella. Mettici sopra la burrata.

Rifinisci con qualche foglia di basilico fresco e un po' d'olio d'oliva.

