



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.

