



Elvea, festa all'italiana

Chakchouka



ingredienten voor 4 Persone

| | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| 1 | peperone giallo |
| 1 | rode paprika's |
| 1 | courgette in brunoise |
| 400 g di | ELVEA Cubetti basilico fresco |
| 1 cucchiaio da tavola di | ELVEA Doppio concentrato di pomodoro |
| 1 cucchiaino da tè di | harissa |
| 1 cucchiaino da tè di | ras el hanout |
| 1 cucchiaino da tè di | zucchero |
| | sale marino |
| | pepe nero appena macinato |
| 5 | uova |
| | coriandolo fresco |
| | formaggio di capra |

Preparazione

- Scalda l'olio in una casseruola e fai cuocere i peperoni per 8-10 min.
- Aggiungi i cubetti di zucchini e fai ancora cuocere per ca. 2 minuti.
- Aggiungi Cubetti, passata di pomodoro, harissa, ras el hanout, peperoncino, zucchero, pepe, sale e 150ml d'acqua. Fai cuocere a fiamma bassa senza coperchio per 15 min o fino a quando la salsa si è un poco inspessita.
- Forma piccole conche nella salsa e versavi le uova. Fai scivolare un uovo in ogni conca.
- Copri e lascia ancora cuocere a fuoco lento per 5 min o fino a quando le uova avranno raggiunto il punto di cottura che desideri.
- Cospargi di foglioline di coriandolo e formaggio di capra e servi subito.

