



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 cucchiaia 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.

