Elvea, L'Italie chez vous

Encornets farcis

Ingrédients pour 4 Personnes

1 bouteille	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
2	oignons
branches de	thym
4 gousses d'	ail
cuillères à soupe de	huile d'olive
150 g de	pain
	poivre
	sel
poignée de	persil plat
60 g de	fromage provolone
60 g de	fromage parmesan
1	œuf
1 kg de	petits calamars

Préparation

Émincez les oignons, le thym et l'ail. Faites revenir dans un peu d'huile d'olive.
Mixez le pain dans un blender et ajoutez-le dans la casserole.
Faites un peu cuire, salez, poivrez.
Hachez le persil et ajoutez-le. Râpez les fromages
par-dessus, cassez l'oeuf et mélangez.
Vérifiez l'assaisonnement.
Nettoyez les encornets et remplissez-les de farce.
Fermez l'extrémité avec un cure-dent.
Amenez la passata au point d'ébulition avec un peu d'huile et assaisonnez de sel et poivre.
Laissez un peu mijoter puis ajoutez-y les encornets farcis.
Continuez la cuisson sous couvercle fermé.
Servez avec éventuellement un petit supplément de fromage râpé.

De " italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

Elvea, L'Italie chez vous

Info recette: Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme