



Elvea, L'Italie chez vous

Pinsa BBQ à la nduja, crème de ricotta et guanciale



Ingrédients pour 1 Personnes

Pour la sauce tomate

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1 | échalote, finement hachée |
| 1 cuillère à soupe de | nduja |
| 1 bocal de | ELVEA Pomo e Legumi |
| 1 filet de | vin blanc sec |
| 100 ml de | ELVEA Passata Nature |

Pour la crème de ricotta

- | | |
|------------|---------------------|
| poignée de | feuilles de basilic |
| 100 g de | ricotta |
| | Zeste d'1 citron |
| | huile d'olive |

Pour la pinsa

- | | |
|--------------|----------------------------------|
| 1 | base de pinsa (prête à l'emploi) |
| tranches | guanciale |
| 1 poignée de | roquette |
| | fromage parmesan |

Préparation

Préparez la sauce

1. Faites revenir l'échalote dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit fondante. Ajoutez la nduja et laissez cuire brièvement jusqu'à ce que le tout soit bien lié.
2. Ajoutez le Pomo e Legumi, déglacez avec un filet de vin blanc, puis versez la passata.
3. Laissez mijoter doucement et terminez avec quelques feuilles de basilic frais.

Préparez la crème de ricotta





Elvea, L'Italie chez vous

1. Mélangez la ricotta avec un filet d'huile d'olive et le zeste de citron jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse.

Préparez la pinsa

1. Faites griller la base de pinsa sur le barbecue jusqu'à ce qu'elle soit bien croustillante et marquée de jolies stries.
2. Garnissez-la immédiatement avec la sauce tomate chaude, quelques touches de crème de ricotta, des tranches de guanciale, de la roquette bien relevée, et terminez par de généreux copeaux de parmesan.

- Recette et photos de Timon Michiels, vue sur [TikTok](#)
- En collaboration avec njam! (@njamtv)

Info recette: Timon Michiels

