Elvea, L'Italie chez vous

Easy pan con tomate

Ingrédients pour 4 Personnes

2 boîtes de	Elvea Pelati
1	ciabatta
1 poignée de	persil, haché
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
1 gousse d'	ail
	sel de mer
	poivre

Préparation

Préchauffez le four à 180°. Coupez la ciabatta en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur que vous déposez sur la lèchefrite. Faites-les dorer au four.

Râpez les tomates pelées au-dessus d'un saladier pour en extraire la pulpe. Relevez de poivre et de sel marin. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les tranches de pain d'huile d'olive. Coupez la gousse d'ail en deux moitiés que vous frottez sur le pain.
Garnissez le pain de cuillerées de pulpe de tomates.

Relevez d'une pincée de sel marin et de persil fraîchement haché. Servez en guise d'amuse-bouche. Bon appétit !