



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 !

