



*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 cucchiaino 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.

