



*Elvea, een feest uit Italië*

## Burrata met tomatenragù, Parmigiano-crème en pesto



### Ingredienten voor 4 Personen

|                |                         |
|----------------|-------------------------|
| 400 g          | ELVEA Polpa di pomodoro |
| 0,50 teentjes  | look                    |
| 0,50 eetlepels | zout                    |
| 0,50 eetlepels | suiker                  |
| 100 g          | paneermeel              |
| 20 g           | boter                   |
| 10 g           | basilicumblaadjes       |
| 10 g           | verse peterselie        |
| 60 g           | melk                    |
| 60 g           | room                    |
| 60 g           | parmigiano reggiano     |
| 20 g           | Santana                 |
| 4 bollen       | burrata                 |
| 1 tube         | Elvea Pesto Verde       |

### Bereiding

1. Stoof de look zachtjes aan in de Elvea Polpa (ongeveer 15 minuten). Breng op smaak met het zout en de suiker.
2. Smelt de boter en bak het paneermeel 10 minuten op laag vuur tot goudbruin. Meng er fijngehakte basilicum en peterselie onder.
3. Breng melk en room aan de kook, smelt er de Parmigiano in en bind met Santana. Mix glad, zeef en laat minstens 3 uur afkoelen. Draai kort in de Thermomix en doe in een spuitzak.
4. Leg een burrata in het midden van elk bord. Werk af met de tomatenragù, toefjes Parmigiano-crème, krokant paneermeel, en een toefje Elvea Pesto Verde.

Recept van Peppe Giacomazza in samenwerking met Bidfood voor een event van 10 juli 2025.





*Elvea, een feest uit Italië*

Recept info: Peppe Giacomazza

