Arancini Negroni : Arancini sur caponata avec sauce au piment calabrais et poivrons



Ingrédients

10

- 750 g de caponata Bresc
- 10 arancini
- 50 g de pesto di basilico Bresc
- 100 g de parmesan (finement râpé)
- 300 g de sauce au piment calabrais et poivrons
- 10 chips de papier de riz
- 10 feuilles de basilic

Méthode de préparation

Trempez les verres dans une fine couche de pesto, puis dans le parmesan pour créer un joli bord sur le verre. Répartissez la caponata dans les verres. Faites frire les arancini et placez-les sur la caponata. Terminez avec la sauce au piment calabrais et au poivron et garnissez avec les chips de papier de riz et les feuilles de basilic.

Produits Bresc utilisés



Bresc Caponata 1000g



Bresc Pesto de basilic 1000g



Bresc Sauce calabraise au piment et poivrons1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000