Bresaola aux légumes grillés et mozzarella

Ingrédients

10

- 750 g de bresaola finement coupé
- 5 boules de mozzarella
- 1 ½ courgette en tranches
- 1 ½ aubergine en tranches
- 3 poivron rouge, 3 jaune , 3 vert en rondelles
- 3 oignons rouge en rondelles
- 3 dl d'huile d'olive
- 25 g d'ail haché Bresc
- 25 g d'Erbe Italiano Bresc
- 50 g de vinaigre balsamique
- 8 g de purée de basilic Bresc
- parmesan râpé
- roquette en garniture
- 250 g de bruschetta tomate Bresc
- poivre et sel

Méthode de préparation

Faire chauffer le grill ou le barbecue. Saupoudrer l'aubergine de sel et laisser dégorger 30 minutes pour faire sortir l'excédent d'eau. Rincer et sécher. Préparer les légumes, sauf l'oignon avec un peu d'huile d'olive et les herbes. Les faire griller des deux côtés. Griller l'oignon sans huile (pour empêcher les rondelles de se défaire) des deux côtés. Mélanger l'ail dans le reste de l'huile d'olive et vinaigre et mélanger dans les légumes grillés. Saler et poivrer. Détailler grossièrement la mozzarella et préparer la salade. Servir avec parmesan râpé, huile d'olive, bruschetta et roquette.

Produits Bresc utilisés

Bresc Bruschetta à la tomate 1000g

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Bruschetta à la tomate 325g

Bresc Herbes italiennes 450g