

CARPACCIO DE BŒUF AVEC PESTO DI BASILICO DE BRESC



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Pesto de basilic
1000g

INGRÉDIENTS

10 

- 500 g de filet de bœuf finement tranché
- 150 g de Pesto di Basilico de Bresc
- 50 g de pignons de pin
- 100 g de parmesan râpé en copeaux
- 100 g de roquette ou de cresson
- 60 g d'huile d'olive
- Sel et poivre selon le goût

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Ce classique bénéficie d'une touche moderne grâce au pesto crémeux di Basilico de Bresc. Une entrée élégante pour les amateurs de viande. Répartir la viande sur 10 assiettes. Arroser d'huile d'olive. Ajouter le pesto et garnir de pignons de pin, de parmesan et de roquette. Assaisonner avec du sel et du poivre.