Focaccia à la puttanesca



Ingrédients

10

- 10 petits pains focaccia précuits
- 1000 g de bruschetta tomate Bresc
- 60 filets d'anchois
- 50 g de câpres
- 5 boules de mozzarella
- 1 barquette de roquette
- huile d'olive extra vierge

Méthode de préparation

Préchauffer le four à 180°C. Couper les petits pains en deux et les tartiner de bruschetta, les garnir d'anchois et de mozzarella et parsemer de câpres. Enfourner les petits pains focaccia pendant 5 minutes. Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive et garnir de roquette. Servir éventuellement avec une mayonnaise au basilic.

Produits Bresc utilisés



Bresc Bruschetta à la tomate 1000g



Bresc Bruschetta à la tomate 325g

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