

ACILI EZME



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail bio 325g



Purée de piments rouges
450g



Purée de poivrons grillés
450g



Purée de tomates séchées
au soleil 450g

INGRÉDIENTS

1
kg



- 5 grosses tomates
- 2 poivrons rouges
- 2 tiges d'oignon de printemps
- 2 oignons
- 1 petite bouquet de céleri-branche
- 50 g de purée de piment rouge Bresc
- 2 piments verts
- 30 g de purée d'ail bio Bresc
- 15 g de cumin
- 15 g d'origan séché
- 15 g de menthe séchée
- 150 g de purée de tomates
- 30 g de strattu di pomodoro Bresc
- 40 g de purée de poivron Bresc
- 3 g de poudre de chili
- poivre et sel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Hacher finement les tomates, les poivrons, l'oignon de printemps et les oignons.

Réduire en purée tous les autres ingrédients dans le robot culinaire.

Ajouter en dernier les légumes hachés, et saler et poivrer si nécessaire.