

CONFITURE DE TOMATE, PIMENT ET ORANGE



INGRÉDIENTS

500
g



- 2 oranges
- 4 tomates
- 20 g de strattu di pomodoro Bresc
- 20 g de purée de piment rouge Bresc
- 1 citron
- Sucre gélifiant (poids égal au poids du reste du mélange)
- 1 dl de jus d'orange et de tomate

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Éplucher l'orange et la découper en quartiers, couper les tomates en morceaux, ajouter le jus d'orange et de tomate, et la purée de piment rouge et faire cuire tout doucement à couvert. Ajouter le zeste et jus de citron. Réduire ce mélange en purée et ajouter le sucre gélifiant. Faire cuire le tout encore un peu jusqu'à l'épaisseur désirée.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de piments rouges
450g



Purée de tomates séchées
au soleil 450g