

PAIN PITA VÉGÉTARIEN ÉPICÉ



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Piments émincés et marinés 1000g



Purée de basilic 450g

INGRÉDIENTS

8

- 1 boule de mozzarella de buffle
- 1 grappe de tomates sur tige
- roquette
- sel et poivre selon votre goût
- 40 g de purée de basilic Bresc
- 10 g de piments marinés Bresc
- 8 pains pitas

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper les tomates Roma et déchirer la mozzarella. Couper les pains pitas pour les ouvrir à moitié. Remplir les pains pitas avec un peu de roquette, la tomate et la mozzarella. Saler et poivrer. Garnir avec les piments marinés et la purée de basilic.