

QUESADILLA CABALLA



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Aioli au citron 1000g



Poivrons émincés et marinés 1000g



Salsa avec de gros morceaux de tomate 1000g

INGRÉDIENTS

4 

- 8 tortillas wraps de 20 cm
- 120 g d'aioli limóné Bresc
- 3 filets de maquereau fumé
- 120 g de peperoni marinati Bresc
- 120 g de fromage râpé

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Tartiner 4 tortillas wraps d'aioli au citron. Répartir le fromage sur les 4 tortillas wraps. Détailler le maquereau et répartir sur les 4 autres tortillas wraps. Répartir les poivrons marinés (peperoni marinati) sur le maquereau. Poser la tortilla wrap avec le fromage et l'aioli face vers le bas sur le maquereau.

Faire frire ou griller la quesadilla jusqu'à ce qu'elle soit croquante et que le fromage soit fondu.
Répartir en pointes et servir avec la sauce chunky.