

GAZPACHO "BRESC STYLE"



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail espagnol
fraîchement haché 450g



Bresc Parrillada Aio e
Lemone 450g



Bresc Purée de poivrons
grillés 450g



Bresc Purée de tomates
séchées au soleil 450g

INGRÉDIENTS

10

- 1000 g de tomates
- 3 concombre
- 3 branche de céleri
- 75 g de purée de poivrons Bresc
- 75 g d'ail fraîchement haché Bresc
- 12 g de parillada aio e limone Bresc
- 75 g de Strattu di pomodoro Bresc
- 25 g d'huile d'olive

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Éplucher le concombre et le mélanger avec les autres ingrédients dans un blender. Ajouter maintenant +/- 3 dl d'eau. Mixer le tout en un potage lisse et le mettre au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.