

## HUILE DE TOMATE



### INGRÉDIENTS

0,6  
l

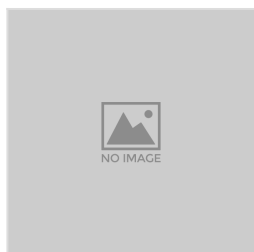


- 0,5 l d'huile d'olive
- 100 g de strattu di pomodoro Bresc
- 2 gousses d'ail épluchées Bresc
- 1 branche de thym

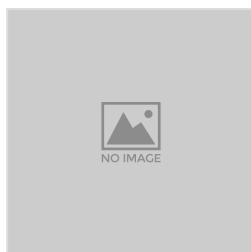
### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer l'huile avec le strattu, l'ail et le thym. Laisser infuser à 50°C. Laisser refroidir et utiliser pour la vinaigrette, etc.

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail pelé 1000g



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g