

ITALIAN SUMMER FLOWER: ASPERGES ET JAMBON DE PARME AVEC CALABRIAN CHILI & BELL PEPPER SAUCE



PRODUITS BRESC UTILISÉS




Bresc Poivrons émincés et marinés 1000g



Bresc Sauce calabraise au piment et poivrons 1000g

INGRÉDIENTS

10 

- 300 g de pâtes Riso cuites
- 150 g de Peperoni marinati Bresc
- 300 g de sauce calabraise aux piments et poivrons Bresc
- 10 tranches de Coppa di Parma
- 10 tranches de jambon de Parme
- 20 pointes d'asperges
- 20 pousses de lupin
- 50 g de crumble au bacon Jorda

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Cuire les pâtes riso et les mélanger avec les Peperoni Marinati. Tremper le bord du verre dans le blanc d'œuf puis dans le crunch. Répartir les pâtes dans les verres et napper avec la sauce Chili calabrais & paprika. Rouler la Coppa di Parma et le jambon de Parme pour former de petites roses. Les placer dans le verre, dans la sauce, puis y insérer la lupine cress et les pointes d'asperges.