Moules Arrabbiata



Ingrédients

10

- Moules 10 kg
- Garniture de moules a 750g
- Bresc Pesto all'Arrabbiata
- Vin ou bière au choix
- Cresson
- Huile d'olive

Méthode de préparation

Faire sauter la garniture de moules dans une grande poêle. Cuire les moules en utilisant le vin ou la bière de votre choix.

Après la cuisson, ajouter le Bresc Pesto all'Arrabbiata aux moules cuites. Secouez bien les moules avec le Pesto all'Arrabbiata pour qu'elle soit bien répartie dans les moules.

Débarrasser l'assiette et arroser à nouveau légèrement les moules avec le Pesto all'Arrabbiata. Garnir d'un cresson approprié ou de persil ou de céleri fraîchement haché.

Produits Bresc utilisés



Bresc Pesto all'Arrabbiata 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000