

POMMES DE TERRE BRAVAS À L'AIOLI



INGRÉDIENTS

10 

- 1 kg de petites pommes de terre avec la peau
- 100 grammes d'aioli classique Bresc
- 200 grammes d'ail et piment Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Lavez et blanchissez les pommes de terre nouvelles. Coupez-les en quartiers et faites-les cuire au four à 200 °C pendant 15 minutes. Mixez l'ail et le piment jusqu'à obtenir une purée lisse. Versez la sauce à l'ail sur les pommes de terre et garnissez d'aioli. Garnissez les patatas bravas de persil plat haché ou de cresson.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Aglio e peperoncino 1000g



Bresc Alioli Clásico 1000g



Bresc Alioli Clásico 325g