

PAIN PITA VÉGÉTARIEN ÉPICÉ



INGRÉDIENTS

8 

- 1 boule de mozzarella de buffle
- 1 grappe de tomates sur tige
- roquette
- sel et poivre selon votre goût
- 40 g de purée de basilic Bresc
- 10 g de piments marinés Bresc
- 8 pains pitas

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper les tomates Roma et déchirer la mozzarella. Couper les pains pitas pour les ouvrir à moitié. Remplir les pains pitas avec un peu de roquette, la tomate et la mozzarella. Saler et poivrer. Garnir avec les piments marinés et la purée de basilic.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Piments émincés et marinés 1000g



Purée de basilic 450g