

FRITES SPÉCIALES À L'ITALIENNE



INGRÉDIENTS

4 

600 g de frites
300 g de bœuf haché
200 g de pomodori marinati Bresc
80 g de ketchup
80 g de mayonnaise
20 g de pesto verde Bresc
12 g de cherry tomatoes garlic parsley Bresc
20 g de persil, haché

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire frire le bœuf haché et y ajouter les tomates marinées (pomodori marinati). Incorporer le pesto à la mayonnaise. Faire cuire les frites. Dresser le mélange haché dessus. Garnir avec la mayonnaise au pesto et les tomates cerises. Saupoudrer de persil haché.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Pesto vert 1000g



Pesto vert 450g



Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et persil 1100g



Tomates émincées et marinées 1000g