

HUILE DE TOMATE



INGRÉDIENTS

0,6
l



- 0,5 l d'huile d'olive
- 100 g de strattu di pomodoro Bresc
- 2 gousses d'ail épluchées Bresc
- 1 branche de thym

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer l'huile avec le strattu, l'ail et le thym. Laisser infuser à 50°C. Laisser refroidir et utiliser pour la vinaigrette, etc.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail pelé 1000g



Purée de tomates séchées
au soleil 450g