

TOSTADA POMODORI, MOZZARELLA ET BASILIC



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Harissa Mélange d'épices
450g



Tomates émincées et
marinées 1000g

INGRÉDIENTS

4 

- 4 tranches épaisses de pain de campagne
- 0,5 dl d'huile d'olive
- 20 g d'harissa Bresc
- 40 g de pomodori marinati Bresc
- 8 grosses feuilles de basilic
- 2 boules de mozzarella de bufflonne fraîche.
- poivre et gros sel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préchauffer le barbecue ou le grill.
Tartiner généreusement le pain d'huile d'olive et saupoudrer de sel et de poivre.
Griller le pain des deux côtés et l'enduire d'harissa.
Préparer la mozzarella et couper le basilic en julienne.
Garnir les tostadas de marinati, de mozzarella et de basilic.