

TREMPETTE CAROTTE-CITRON



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Parrillada Aio e Lemone
450g

INGRÉDIENTS

330
g



- 300 g de carottes
- 100 ml d'huile de tournesol
- 30 g de Parrillada aio e limone Bresc
- ½ citron
- poivre et sel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Éplucher les carottes et les faire cuire. Laisser bien refroidir les carottes et les mettre dans le mixeur avec l'huile et le jus d'un demi-citron. Ajouter la Parrillada aio e limone et saler et poivrer. Ajouter un peu plus d'huile si nécessaire.