

BAGUETTE ROMAINE SPINATA



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Herbes italiennes 450g



Poivrons émincés et marinés 1000g



Ratatouille 1000g



Tomates émincées et marinées 1000g

INGRÉDIENTS

10 

Pour la baguette

- 10 petits pains
- 3 boules de mozzarella de buffle
- 500 g de caponata
- 60 tranches de saucisson Spianata Romana
- roquette

Pour la caponata

- 160 g de ratatouille Bresc
- 160 g de Peperoni marinati Bresc
- 160 g de Pomodori marinati Bresc
- 25 g d'ail haché Bresc
- 10 g d'Erbe Italiano Bresc (Épices italiennes)

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour la caponata, mélanger bien tous les ingrédients ensemble. Faire cuire les petits pains et les couper. Garnir avec la salade, la saucisse, la mozzarella et la caponata