

HARICOTS NOIRS À LA SAUCE TOMATE ET À LA PANCETTA



INGRÉDIENTS

1
|

- 400 g de haricots noirs en boîte
- 10 g d'ail haché Bresc
- 20 g d'échalotes hachées Bresc
- 50 g de pancetta
- 3 g d'Erbe Italiano Bresc
- 3 dl de bouillon de légumes
- 10 g de purée de piment rouge Bresc
- 30 g de pomodori marinati Bresc
- huile d'olive pour braiser

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail haché 1000g



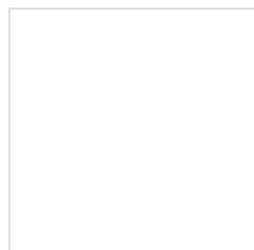
Bresc Ail haché 450g



Bresc Échalote hachée
1000g



Bresc Herbes italiennes
450g



Bresc Purée de piments
rouges 450g



Bresc Tomates émincées
et marinées 1000g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire revenir l'échalote avec l'ail haché dans un peu d'huile et ajouter les haricots, la pancetta, les herbes italiennes, le pomodori marinati et la purée de piment rouge et faire revenir ensemble. Mouiller avec le bouillon et faire cuire. Réduire en purée et saler et poivrer si nécessaire.