Marinade de viande à l'italienne

Ingrédients

0,5 l

- 10 g de purée d'ail bio Bresc
- 20 g d'Erbe Italiano Bresc
- 20 g de purée de poivrons grillés Bresc
- 10 g de purée de piment rouge Bresc
- 2 dl d'huile d'olive
- 1 brindille de romarin
- 3 brindilles de thym

Méthode de préparation

Couper grossièrement les herbes. Mélanger les herbes avec le reste des ingrédients et réduire en purée à l'aide du mixeur plongeant.

Produits Bresc utilisés

Bresc Herbes italiennes 450g

Bresc Purée d'ail bio 325g

Bresc Purée de piments rouges 450g

Bresc Purée de poivrons grillés 450g