

SAUCE PUTTANESCA



INGRÉDIENTS

1
|

- 2 oignons
- 1 c.à.s. de purée organic garlic Bresc
- 100 g de Strattu di pomodoro Bresc
- 2 boîtes de tomates concassées à 400 g
- 100 g d'olives noires
- 70 g d'anchois
- 50 g de câpres
- 1 poignée de persil plat
- 1 c.à.s. de purée de piment Bresc
- huile d'olive
- poivre et sel

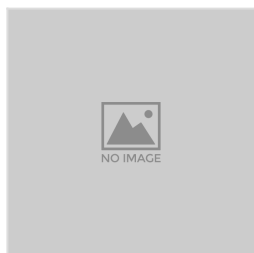
PRODUITS BRESC UTILISÉS



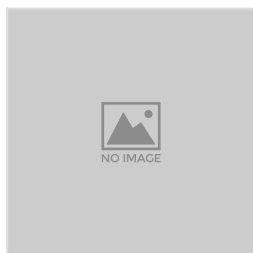
Bresc Purée d'ail bio 325g



Bresc Purée de piments
rouges 450g



Bresc Purée de tomates
séchées au soleil 450g



Bresc Tapenade
Kalamata d'olives noires
1000g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper l'oignon et les tiges de persil. Hacher finement les feuilles. Couper les olives en morceaux. Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive sans le faire brunir, et ajouter l'ail, le strattu, la purée de piment rouge. Faire chauffer le tout puis ajouter les tomates concassées. Faire cuire encore un peu et assaisonner avec l'anchois, les câpres, poivre, sel, persil haché et les olives.