



LA RECETTE DES

ANTIPASTI

🕒 15MIN | NIVEAU 👨‍🍳

PRÉPARATION

Disposer sur assiettes ou planches un large choix de divers produits typiquement italiens (Jambon de Parme, bresaola, pancetta, par exemple)..

Légumes grillés :

Privilégier les légumes de saison (poivrons, courgettes, aubergines...) que l'on peut faire revenir sur une plancha avec un peu d'huile d'olive.

Pesto au basilic :

Mixer le basilic, l'ail et les pignons. Ajouter le parmesan, l'huile d'olive, le jus de citron et mixer encore quelques secondes. Saler et poivrer en fonction de vos goûts.



La liste de courses

INGRÉDIENTS

.....
Charcuterie italienne
Mozzarella di bufala
Gressin
Tomates du jardin
Tomates cerise

Légumes grillés :
poivrons, courgettes et aubergines

Pesto au basilic :
 40 g de feuilles de basilic frais
 55 g de pignons de pin (nature ou grillés)
 50 g de parmesan râpé
 1 gousse d'ail
 +/- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
 2 cuillères à café de jus de citron
 Sel, poivre

Les Javelles

www.les-javelles.com



contact@les-javelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

