

Piperrak haragi beteak



Ingrédients pour 4 personnes:

4 gros Poivrons rouges.
1 Bocal de sauce Tomates Bravissima Suave *blai PERI*.
200g de viande hachée de Bœuf.
200g de chaire à Saucisse.
1 Oignon.
60g de Riz de Valencia.
40g de Fromage râpé.
1 gousse d'Ail.
1 cuil à soupe de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.
1 Cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
Herbes de Provence.
Paprika.
Sel et poivre.

Préparation:

- Pocher les poivrons rouges 5 minutes dans l'eau bouillante salée.
- Laisser refroidir quelques minutes et découper doucement le dessus des poivrons pour en faire un chapeau, puis les vider.
- Hacher l'oignon et l'ail.
- Préchauffer le four à 200°
- Dans une poêle faire chauffer un peu d'huile d'olive et faire revenir l'oignon et l'ail.
- Ajouter les deux viandes et poursuivre la cuisson 5 minutes, incorporer la sauce tomate et laisser cuire 1 minute.
- Déglacer avec une cuillère de vinaigre balsamique.
- Ajouter le riz et baisser le feu.
- Assaisonner d'un peu d'herbes de Provence, de Paprika puis laisser cuire doucement 10 minutes (Ajouter un peu d'eau si nécessaire).
- Lorsque le riz est cuit ajouter le fromage râpé et mélanger.
- Mettre les poivrons dans un plat allant au four.
- Répartir la farce dans chaque poivron et remettre le chapeau dessus.
- Enfourner pendant 45 minutes.

Conseils:

- Vous pouvez utiliser des petits Poivrons bouchés et les servir en Tapas.