Elvea, L'Italie chez vous

Plat unique de poivrons farcis au riz, haché et cubes à la bosniaque

Ingrédients pour 3 Personnes

3		poivrons rouges
200	g de	riz blanc non cuit
200	g de	haché mélangé
200	g de	ELVEA Cubes de tomates pelées
4	cuillères à soupe de	farine
4	cuillères à soupe de	poudre de poivron
1	dl de	huile d'olive
2	cuillères à soupe de	poudre d'ail
2	cuillères à soupe de	oignon séché
		poivre
		sel
		persil séché

Préparation

1. Munissez-vous d'un plat et mettez-y le riz (non cuit), le haché, les cubes Elvea, 2 cs de poudre de paprika, le persil séché, les herbes d'ail, l'oignon séché et 2 cs d'huile d'olive. Mélangez-le tout soigneusement jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
2. Nettoyez les poivrons et épépinez-les. Remplissez-les du mélange. Appuyez fermement de sorte que les poivrons soient bien remplis.
3. Utilisez un four Dutch ou mettez une grande casserole à chauffer. Versez de l'huile d'olive sur le fond et faites-la chauffer.
4. Ajoutez la farine dans le four Dutch et continuez de remuer jusqu'à ce que cela forme un beau mélange jaune avec l'huile. Lorsque vous avez obtenu ce beau mélange, ajoutez encore 2 cs de poudre de paprika et continuez de remuer jusqu'à ce que le paprika soit incorporé dans la masse.
5. Ajoutez ensuite 500 ml d'eau bouillante et placez-y les poivrons farcis.
6. Mettez à feu moyen et ajoutez de l'eau jusqu'à ce que les poivrons soient presqu'entièrement sous eau.
7. Couvrez la casserole et laissez cuire pendant 40 minutes.

8. Après 40 minutes, retirez le couvercle et le four Dutch du feu.
9. Prêt à déguster ! Bon appétit!

* Plat pour 3 personnes
* Le lendemain, le plat sera d'autant meilleur.

Info recette: Yana Huremovic