

Picata Romana

Pour 4 personnes :

2 oignons

2 poivrons vert

2 poivrons jaune ou orange

200 g de lardons fumés

1 barquette d'émincés de poulet fumé

1 chorizo (fort ou doux)

20 cl de crème liquide

Ciboulette



- Émincer les oignons et les faire fondre dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
- Ajouter les lardons fumés. Égoutter le tout, une fois que les lardons sont cuits. Réserver.
- Laver et émincer les poivrons. Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive et rajouter ensuite le premier mélange oignons-lardons.
- Ajouter enfin les émincés de poulet fumé (déjà cuit, ici) et incorporer la crème fraîche, le chorizo épluché et coupé en tranches, ainsi que la ciboulette hachée.
- Laisser mijoter quelques minutes et assaisonner selon le goût (Personnellement, du poivre, éventuellement, la préparation étant déjà assez chargé en sel pour moi...).
- Servir tel quel ou accompagné idéalement de spaghetti.

BZH
SANDRA