



Poêlée de cipollatas

🕒 easy

🕒 Mise en place et préparation: env. 25 min

portion: 398 kcal, lip 18 g, glu 42 g, pro 18 g

Ingrédients

pour 4 personnes

beurre à rôtir
12 chipolatas de porc

700 g de **pommes de terre à chair ferme**, en tranches d' env. 5 mm d' épaisseur
4 grosse **carottes**, en tranches d' env. 5 mm d' épaisseur
2 **oignons**, en fines rouelles
1 **poivron rouge**, en morceaux
2 c.s. de **romarin**, finement haché
1 c.c. de **sel**
un peu de **poivre**

Comment c'est fait:

1. Bien chauffer le beurre à rôtir dans une grande poêle. Faire dorer les cipollatas env. 3 min sur chaque face, retirer, réserver à couvert. Eponger le fond de la poêle.
2. Ajouter éventuellement un peu de beurre à rôtir, bien chauffer. Laisser mijoter pommes de terre et carottes à couvert env. 7 min en remuant de temps en temps. Ajouter oignons, poivron et romarin, cuire à couvert env. 8 min en remuant de temps en temps, saler, poivrer. Ajouter les cipollatas, le temps de bien chauffer.

Remarque: envie d' autres plats de viande vite faits pour tous les jours? Notre livre «Emincé & viande hachée» vous propose plein d' autres recettes gourmandes! Commande chez Betty Bossi, La cuisine aux bonnes idées, 6009 Lucerne, ou sur notre site Internet