PICATA ROMANA

INGRÉDIENTS 6 PERSONNES

- 1 oignon ; 2 poivrons
- 200g de lardons fumés
- 400g de filet de poulet émincé
- chorizo
- ciboulette
- 20cl de crème fraîche
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Émincer l'oignon et le faire fondre dans un filet d'huile d'olive.

Ajouter les lardons fumés. Egoutter le tout quand les lardons sont cuits.

Émincer les poivrons et ajouter les filets de poulet dans un filet d'huile d'olive puis y rajouter le 1er mélange oignon/lardons.

Dés que le poulet est cuit, ajouter la crème fraîche, le chorizo en tranches avec la ciboulette finement coupée.

Laisser mijoter quelques minutes et assaisonner selon votre goût.

.

.