



Elvea, L'Italie chez vous

Poivron farci au poulet et parmesan



Ingrédients pour Personnes

4 grands	poivrons rouges
2 cuillères à soupe de	huile végétale
1	oignon
2 cuillères à soupe de	ail
2	filets de poulet coupés en cubes de 2 cm
1 bocal de	sauce Tradizionale pour pâtes Elvea
100 g de	fromage râpé
	poivre noir
	sel

Préparation

Préchauffez le four à 190°. Ôtez les chapeaux des poivrons et réservez-les. Débarrassez ensuite les poivrons de leurs graines.

Mettez l'huile à chauffer dans une poêle à crêpes et faites-y revenir à feu moyen l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il soit translucide et doré. Ajoutez l'ail pressé et faites-le également revenir quelques instants. Versez cette préparation dans un récipient.

Coupez les filets de poulet en dés. Salez et poivrez. Incorporez les dés de poulet, le bocal de sauce pour pâtes Elvea Tradizionale, le fromage et le poivre noir au mélange oignon-ail.

Farcissez les poivrons de cette préparation et recouvrez-les de leurs chapeaux. Graissez un plat à gratin et disposez-y les poivrons.

Faites cuire au four pendant 40 minutes jusqu'à ce que les poivrons soient bien tendres.

