



Elvea, L'Italie chez vous

Rouget grondin farci à la tomate et aux câpres



Ingrédients pour 4 Personnes

1 bocal de	ELVEA Pomo e Peperoni
1	échalot
2 tranches	pain
branches de	thym
1	citron
4	haricots rouges
	poivre
	sel
	huile d'olive

Préparation

Émincez l'échalote et émiettez le pain rassis.

Mélangez-les en même temps que les câpres et le thym effeuillé dans le pomo e peperoni.

Coupez la chair du citron en dés.

Assaisonnez les rougets vidés de sel et poivre et glissez quelques dés de citron dans l'ouverture ventrale. <

Continuez de les remplir avec la farce à la tomate.

Préchauffez le four à 200°C.

Déposez les poissons dans un plat à four et aspergez-les d'huile d'olive. <

Faites cuire 20 minutes.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

