

Rissolé d'Exempla à l'Italienne



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES.

700g d'Exempla pelées ou autres variétés à chair ferme – 1 verre d'huile d'olive – 3 tomates en morceaux – 2 poivrons (1 rouge et 1 vert) coupés en lames – 1 petite courgette coupée en rondelles – 1 cuiller de basilic –

1 cuiller d'origan – 1 cuiller de paprika fort – sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- Cuisez les pommes de terre et découpez-les en rondelles.
- Cuisez dans une poêle à l'huile d'olive les poivrons, la courgette et terminez par les tomates.
- Mélangez la cuisson des légumes avec les pommes de terre et placez le tout dans un plat à gratin.
- Ajoutez le basilic, l'origan, le paprika et le reste d'huile d'olive.
- Assaisonnez.
- Cuisez au four préalablement chauffé à 220°C et servez lorsque les pommes de terre sont bien dorées

Recette proposée par:  APAQ-V