

RECETTE SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn - Difficulté : Facile



Boulettes de viande en piperade

> Préparation

- Épépinez et coupez les poivrons en dés. Réservez.
- Émincez les oignons et faites les revenir dans une poêle avec l'huile. Ajoutez les dés de poivrons, les tomates coupées en dés également, l'ail écrasé et les feuilles de basilic ciselées. Salez et poivrez à votre goût. Laissez mijoter au moins 5 min à feu doux avec un couvercle.
- Ajouter les boulettes, puis laissez mijoter encore une dizaine de minutes.
- Servir chaud avec un accompagnement de pâtes ou de riz (au choix).

Ingrédients

- 1 paquet de boulettes Dann'ka
- 3 poivrons (en mélange de couleurs c'est plus joli)
- 3 tomates (ou une boîte de tomates pelées)
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 cs d'huile d'olive
- 4 ou 5 feuilles de basilic
- sel poivre