FILET DE PORC AU POIVRE VERT AVEC “GUAZZETTO” DE POIS CHICHE PIQUANTS



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONES

- 600g filet de porc
- 300g Pois Chiches In Saumure
- 100g Sauce Tomate «Pomodorella»
- 100g bacon fumé en dés
- q.s. Poivre Vert Lyophilisé - en Grains
- q.s. Sauce Brune - Pâteuse
- q.s. oignon haché
- q.s. Piments Rouges Concassés
- q.s. Huile D’Olive Extra Vierge
- q.s. Flocons de Sel de Mer - Séchés Au Soleil
- q.s. Poivre Noir Grossièrement Moulu

MÉTHODE

- Dans une poêle faire rissoler le filet de porc coupé précédemment en tranches et assaisonné avec du sel et du poivre, une fois terminé le rissolage ajouter le poivre vert lyophilisé et le fond brun pâteux en le diluant avec 5 parts d'eau.
- Faire frire à part dans une casserole, l'oignon avec l'huile, ajouter le bacon et une fois qu'il est bien doré ajouter les pois chiche, la sauce tomate et le poivre.
- Une fois terminé la cuisson de la viande et des pois chiche mettre le tout sur un plat et après l'avoir décoré servir bien chaud.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Pois Chiches In Saumure



Sauce Tomate «Pomodorella»



Poivre Vert Lyophilisé - en Grains



Sauce Brune - Pâteuse



Piments Rouges Concassés



Huile D'Olive Extra Vierge



Flocons de Sel de Mer - Séchés Au Soleil



Poivre Noir Grossièrement Moulu