



LES PETITS FARCIS DE MAMINA



Pour 4 personnes:

12 mini poivrons de couleurs variées
300 g de viande hachée (veau, poulet ou agneau)
6 oignons nouveaux émincés finement
2 gousses d'ail
2 écorces de citron
60 g de gorgonzola
100 g de ricotta
2 càs de sauce tomate
8 tranches de bresaola
Sel et poivre du moulin
1 càs d'huile d'olive
Quelques gouttes de condiment balsamique (ou alors faire réduire un vinaigre balsamique de qualité)

Préchauffer le four à 200°.

Laver les poivrons avant de les faire cuire 10 mn à la vapeur. Les laisser refroidir avant d'enlever leur "chapeau" pour pouvoir retirer les graines avec une petite cuillère. Émincer les chapeaux pour les incorporer à la farce. Réserver.

Dans une poêle, à feu moyen, chauffer l'huile et faire revenir les oignons émincés avec les gousses d'ail non épluchées que l'on retirera quand la farce sera prête. Ajouter la viande hachée un peu émietée avec les zestes de citron. Faire rissoler le tout quelques minutes en travaillant à la fourchette puis incorporer le gorgonzola coupé en petits morceaux, le hachis fait avec la chair des chapeaux, la sauce tomate et la ricotta.

Cuire encore 2 ou 3 mn en remuant pour que tout soit bien mélangé. Enlever les zestes et les gousses d'ail. Assaisonner à votre convenance.

Remplir les légumes avec la farce en la tassant bien et mettre le plat au four pendant environ 20 à 25 mn.

Juste avant de servir, passer rapidement les tranches de bresaola dans une poêle chaude sans ajouter de matière grasse et dès qu'elles changent un peu de couleur, les disposer sur le fond des l'assiettes avant de les recouvrir avec les légumes. Poser aussi quelques gouttes de balsamique.

Servir avec des pâtes fraîches ou de la polenta.