

LA TROUCHIA REVISITÉE

SOCCAPÉRO®

By Luc Salsedo



INGRÉDIENTS

- 🍷 1 bouteille de SoccApéro®
- 🍷 Des lardons
- 🍷 Des blettes
- 🍷 Un oignon
- 🍷 Des pignons
- 🍷 Du parmesan
- 🍷 Du sel et du poivre
- 🍷 De l'huile d'olive

RECETTE

01. Préparez votre bouteille SoccApéro® et réservez.
02. Faites revenir quelques minutes les oignons dans une poêle huilée et bien chaude. Ajoutez les lardons et faites bien colorer, vous pouvez aussi y mettre les pignons de pins.
03. Baissez le feu et ajoutez les blettes préalablement nettoyées et coupées en lamelles. Laissez cuire la préparation jusqu'à ce que les blettes fondent.
04. Ajoutez la bouteilles de préparation SoccApéro® comme si vous réalisiez une omelette. Vous pouvez couvrir la Troughia, de cette manière elle cuira uniformément.
05. Une fois cuite renversez la Troughia sur une grande assiette et parsemez de parmesan.
06. Coupez-là et dégustez !!

LA SUGGESTION DU CHEF

On peut aussi ajouter le parmesan avant la fin de la cuisson ...

