

RECETTE

*Ribs à la gelée
de piment d'Espelette*

Bellota-Bellota®

RECETTE

Ribs à la
gelée de
piment
d'Espelette

PORTION

2 4 6 8

DIFFICULTÉ



① PRÉPARATION

10 minutes

① CUISSON

5 minutes

INGRÉDIENTS

800g de presa

150g de gelée de piment d'Espelette

400g de pimientos de Padron

Sel, poivre

PRÉPARATION

Sur une plancha ou une poêle
chaude faire cuire et colorer les
ribs de chaque côté sans matière
grasse pendant 5 mn. Puis
incorporer une cuillère à soupe
de gelée de piment d'espelette.
Laisser caraméliser tout en
remuant pour que chaque ribs
soit laqué entièrement.
Assaisonner et accompagner de
pimientos del padron.