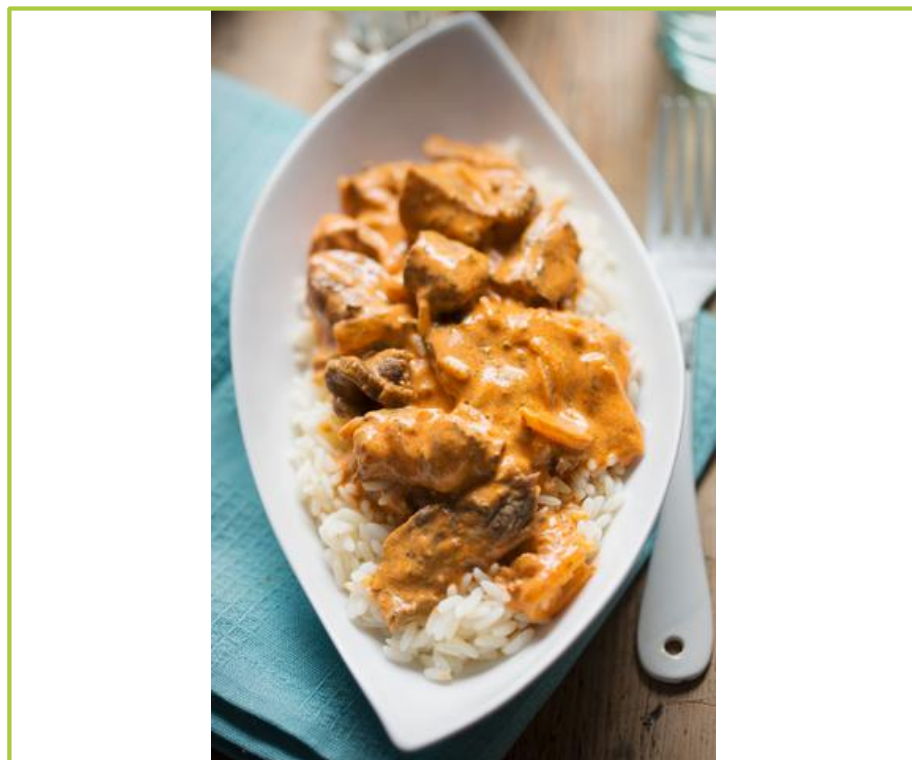


## VIANDE EN SAUCE PEPERONATA



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Créée le 2022-03-28

Qualifié par Supercook CL

Proposé par Kitchen Center

Temps total de préparation:

34:50 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

### LISTE DES INGRÉDIENTS

<b>800 gramme(s)</b>	Bœuf (paleron ou rumsteck) coupé en cubes de 3 cm
<b>1/2</b>	Oignon coupé en deux
<b>1</b>	Poivron rouge coupé en 4 morceaux
<b>1</b>	Poivron vert coupé en 4
<b>2 gousse</b>	ail
	Sel et poivre à volonté
<b>1 cuillère(s) à soupe</b>	sucre
<b>1 cuillère(s) à soupe</b>	Paprika fumé
<b>90 millilitre(s)</b>	d'huile
<b>40 millilitre(s)</b>	Vin blanc
<b>15 gramme(s)</b>	de fécule de maïs
<b>100 gramme(s)</b>	Tomates concassées ou sauce tomate

### PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).