



Elvea, L'Italie chez vous

Wok à la viande de porc



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|------------------------|--------------------------------|
| 600 g de | filet de porc |
| 3 | poivrons de différente couleur |
| 2 | carottes |
| 2 gousses d' | ail |
| 4 cuillères à soupe de | farine |
| 2 cuillères à soupe de | mélange d'épices cajun |
| 4 cuillères à soupe de | huile d'olive |
| 690 g de | Elvea Passata Soffritto |
| 2 cuillères à soupe de | poudre de curry |

Préparation

- Coupez la viande en lamelles.
- Retirez les pépins et la membrane des poivrons et coupez-les ainsi que les carottes en lamelles.
- Pelez et émincez l'ail.
- Mélangez la farine avec les épices cajun et passez la viande dans ce mélange.
- Faites sauter la viande au wok avec 2 cuillères à soupe d'huile en remuant constamment et versez ensuite la préparation dans un plat.
- Réchauffez le restant de l'huile dans le wok et faites-y cuire l'ail.
- Faites-y ensuite sauter les carottes et les poivrons pendant 2 minutes.
- Versez la Passata sur la préparation et assaisonnez de poudre de curry.
- Ajoutez la viande et faites suffisamment réchauffer le tout.

