



Elvea, festa all'italiana

Chili sin carne veloce



ingredienten voor 2 Persone

| | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| 1 | ajuinen |
| 2 | peperone rosso |
| 1 scatolette di | fagioli rossi |
| 1 | dado di brodo di verdure |
| 1 cucchiaino da caffè di | cumino |
| 1 cucchiaino da caffè di | focchi di peperoncino |
| 70 g di | ELVEA Doppio concentrato di pomodoro |
| 400 g di | ELVEA Cubes |
| 40 g di | formaggio cheddar |
| 10 g di | coriandolo |
| 2 | tortillas |
| 1 | limoen |
| 1 cucchiaini da tavola di | d'olio di arachidi |
| 1 rametto di | zucchero |
| | pepe |
| | sale |

Preparazione

- Taglia la cipolla a fettine e il peperone rosso a dadini. Fai scolare i fagioli. Fai bollire 250 millilitri d'acqua a persona e scioglivi il dado di brodo di verdure.
- Versa l'olio di arachidi in un'ampia pentola e fai soffriggere cipolla e peperone. Aggiungi il cumino e metà dei focchi di peperoncino, fai cuocere tutto insieme per 1 minuto, poi aggiungi il concentrato di pomodoro. Fai di nuovo cuocere per 1 minuto, poi aggiungi i dadini di pomodoro, lo zucchero, i fagioli rossi e il brodo. Porta a ebollizione e fai cuocere bene.
- Stacca le foglioline di coriandolo e spremi il succo del lime. Scalda le tortillas in una padella asciutta o nel forno a microonde. Tagliale a spicchi. Conservale in carta di alluminio per tenerle calde.
- Stacca le foglioline di coriandolo. Assaggia e aggiusta il sapore del chili con succo di lime ed eventualmente con ulteriori focchi di peperoncino, pepe e sale. Servi con le tortillas calde e cospargi di coriandolo e cheddar.

