



Elvea, festa all'italiana

Piatto messicano al forno con chips di tortilla



ingredienten voor 4 Persone

500 g di	carne bovina tritata
2	carota
4	gambi di sedano
1	ajuin
400 g di	fagioli rossi
400 g di	ELVEA Cubes
2 cucchiaini da tavola di	ELVEA Doppio concentrato di pomodoro
100 g di	formaggio grattugiato
0,25	chip di tortilla al naturale
	burro
	olio d'oliva
	pepe
	sale

Preparazione

- Sbuccia e sminuzza la cipolla. Sciacqua il sedano, taglialo in archetti. Pulisci le carote e tagliale a dadini. Sciacqua i fagioli e falli scolare bene in uno scolapasta.
- Fai cuocere la carne tritata alla rinfusa in una padella senza grassi, togliila dalla padella e falla scolare bene su carta da cucina.
- Scalda l'olio d'oliva in una padella e fai soffriggere la cipolla finché diventa traslucida. Aggiungi la carota e il sedano e mescola bene. Fai rosolare per alcuni minuti su fiamma bassa.
- Aggiungi la carne tritata, il concentrato di pomodoro, i dadini di pomodoro e i fagioli, e mescola bene. Fai cuocere per 15 minuti a fuoco lento. Aggiusta il sapore con pepe e sale.
- Preriscalda la griglia del forno. Prendi 4 piccole pirofile imburrate e deponivi la carne tritata.
- Cospargi abbondantemente di chips di tortilla e formaggio grattugiato e metti per qualche minuto sotto la griglia del forno, fino a quando il formaggio sarà ben fuso.

