



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 | ajiuin |
| 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.

