



Elvea, festa all'italiana

Pirofila in una sola pentola con verdure e carne macinata



ingredienten voor 4 Persone

| | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 600 g di | glutenvrij kalfsgehakt |
| 1 bottiglia | ELVEA Polpa di pomodoro |
| 2 cucchiaini da tavola di | origano secco |
| 1 | cipolla tritata |
| 3 | carota tagliata a cubetti |
| 1 | courgette in blokjes gesneden |
| 2 manciata di | verse spinazie |
| 1 | cavolfiore |
| 1 pizzico di | nootmuskaat |
| 4 cucchiaini da tavola di | olio d'oliva |
| 1 pizzico di | sale |
| | pepe nero |

Preparazione

1. Cuocere il cavolfiore a vapore o a bollire finché non diventa tenero. Condire con pepe, sale, noce moscata e 2 cucchiaini di olio d'oliva e frullare con un frullatore a immersione fino a ottenere una purea omogenea.
2. Scaldare 2 cucchiaini di olio d'oliva in una padella da forno dal fondo spesso e soffriggere la cipolla per 2 minuti. Aggiungere le carote e le zucchine e soffriggere per 5 minuti. Aggiungere quindi la carne macinata e soffriggere fino a quando non si scioglie. Quando la carne macinata è cotta, aggiungere la Polpa Elvea e l'origano.
3. Lasciare cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Condire con pepe e sale.
4. Infine, versare la purea di cavolfiore.
5. Conservare in frigorifero e togliere dal forno 10 minuti prima dell'uso.
6. Preriscaldare il forno a 180°C.
7. Cuocere la pirofila per 20 minuti a 180°C.

Servire con una gustosa insalata.

Buon appetito!

