



*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!

