



Elvea, festa all'italiana

Wok con carne di maiale



ingredienten voor 4 Persone

600 g di	filetto di maiale
3	peperoni, in diversi colori
2	carota
2 spicchi di	aglio
4 cucchiaini da tavola di	farina
2 cucchiaini da tavola di	misto di erbe aromatiche cajun
4 cucchiaini da tavola di	olio d'oliva
690 g di	ELVEA Doppio concentrato di pomodoro
2 cucchiaini da tavola di	curry in polvere

Preparazione

- Taglia la carne a listarelle.
- Togli dai peperoni le file di semi e tagliali a listarelle insieme con le carote.
- Pela e sminuzza l'aglio.
- Mescola la farina con le erbe aromatiche cajun e passavi la carne.
- Fai cuocere la carne nel wok con 2 cucchiaini d'olio mescolando continuamente e versala poi in una scodella.
- Scalda nel wok il resto dell'olio e soffriggi l'aglio.
- Fai poi cuocere, mescolando, le carote e i peperoni per 2 minuti.
- Versavi la passata e condisci con curry in polvere.
- Aggiungi la carne e scalda bene il tutto.

