



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Wok à la viande de porc



### Ingrédients pour 4 Personnes

|                        |                                |
|------------------------|--------------------------------|
| 600 g de               | filet de porc                  |
| 3                      | poivrons de différente couleur |
| 2                      | carottes                       |
| 2 gousses d'           | ail                            |
| 4 cuillères à soupe de | farine                         |
| 2 cuillères à soupe de | mélange d'épices cajun         |
| 4 cuillères à soupe de | huile d'olive                  |
| 690 g de               | Elvea Passata Soffritto        |
| 2 cuillères à soupe de | poudre de curry                |

### Préparation

- Coupez la viande en lamelles.
- Retirez les pépins et la membrane des poivrons et coupez-les ainsi que les carottes en lamelles.
- Pelez et émincez l'ail.
- Mélangez la farine avec les épices cajun et passez la viande dans ce mélange.
- Faites sauter la viande au wok avec 2 cuillères à soupe d'huile en remuant constamment et versez ensuite la préparation dans un plat.
- Réchauffez le restant de l'huile dans le wok et faites-y cuire l'ail.
- Faites-y ensuite sauter les carottes et les poivrons pendant 2 minutes.
- Versez la Passata sur la préparation et assaisonnez de poudre de curry.
- Ajoutez la viande et faites suffisamment réchauffer le tout.

