



Elvea, festa all'italiana

Chili sin carne veloce



ingredienten voor 2 Persone

1	ajuinen
2	peperone rosso
1 scatolette di	fagioli rossi
1	dado di brodo di verdure
1 cucchiaino da caffè di	cumino
1 cucchiaino da caffè di	focchi di peperoncino
70 g di	ELVEA Doppio concentrato di pomodoro
400 g di	ELVEA Cubes
40 g di	formaggio cheddar
10 g di	coriandolo
2	tortillas
1	limoen
1 cucchiaini da tavola di	d'olio di arachidi
1 rametto di	zucchero
	pepe
	sale

Preparazione

- Taglia la cipolla a fettine e il peperone rosso a dadini. Fai scolare i fagioli. Fai bollire 250 millilitri d'acqua a persona e scioglivi il dado di brodo di verdure.
- Versa l'olio di arachidi in un'ampia pentola e fai soffriggere cipolla e peperone. Aggiungi il cumino e metà dei focchi di peperoncino, fai cuocere tutto insieme per 1 minuto, poi aggiungi il concentrato di pomodoro. Fai di nuovo cuocere per 1 minuto, poi aggiungi i dadini di pomodoro, lo zucchero, i fagioli rossi e il brodo. Porta a ebollizione e fai cuocere bene.
- Stacca le foglioline di coriandolo e spremi il succo del lime. Scalda le tortillas in una padella asciutta o nel forno a microonde. Tagliale a spicchi. Conservale in carta di alluminio per tenerle calde.
- Stacca le foglioline di coriandolo. Assaggia e aggiusta il sapore del chili con succo di lime ed eventualmente con ulteriori focchi di peperoncino, pepe e sale. Servi con le tortillas calde e cospargi di coriandolo e cheddar.

