



*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.

