



*Elvea, festa all'italiana*

## Terrina di polpette di carne d'agnello tritata con bulgur



### ingredienten voor 4 Persone

3 cucchiaini da tavola di	olio d'oliva
500 g di	polpette di carne d'agnello tritata
2	peperone rosso
690 g di	ELVEA Passata naturale
1 cucchiaini da tavola di	harissa
1 mazzetto di	coriandolo
1 pacchetto di	bulgur
	pepe
	sale

### Preparazione

- Scalda l'olio d'oliva in una terrina o padella. Fai cuocere le polpette di carne tritata fino a quando siano brune da tutte le parti. Toglile dalla padella. Fai soffriggere nel condimento di cottura i peperoni, a fuoco lento per 4 min.
- Aggiungi ai peperoni l'harissa e fai cuocere tutto insieme a fuoco lento per 1 min. Disponi le polpette tra i peperoni e versavi sopra la passata. Porta a ebollizione.
- Abbassa la fiamma e fai cuocere le polpette, coperte, per 20 min.
- Trita finemente il coriandolo. Togli dal fuoco la terrina. Aggiungi mescolando il coriandolo e aggiusta il sapore con pepe e sale.
- Servi con bulgur.

