



Elvea, festa all'italiana

Terrina di polpette di carne d'agnello tritata con bulgur



ingredienten voor 4 Persone

| | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| 3 cucchiain 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 cucchiain 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.

