



*Elvea, festa all'italiana*

## Wok con carne di maiale



### ingredienten voor 4 Persone

|                           |                                      |
|---------------------------|--------------------------------------|
| 600 g di                  | filetto di maiale                    |
| 3                         | peperoni, in diversi colori          |
| 2                         | carota                               |
| 2 spicchi di              | aglio                                |
| 4 cucchiaini da tavola di | farina                               |
| 2 cucchiaini da tavola di | misto di erbe aromatiche cajun       |
| 4 cucchiaini da tavola di | olio d'oliva                         |
| 690 g di                  | ELVEA Doppio concentrato di pomodoro |
| 2 cucchiaini da tavola di | curry in polvere                     |

### Preparazione

- Taglia la carne a listarelle.
- Togli dai peperoni le file di semi e tagliali a listarelle insieme con le carote.
- Pela e sminuzza l'aglio.
- Mescola la farina con le erbe aromatiche cajun e passavi la carne.
- Fai cuocere la carne nel wok con 2 cucchiaini d'olio mescolando continuamente e versala poi in una scodella.
- Scalda nel wok il resto dell'olio e soffriggi l'aglio.
- Fai poi cuocere, mescolando, le carote e i peperoni per 2 minuti.
- Versavi la passata e condisci con curry in polvere.
- Aggiungi la carne e scalda bene il tutto.

