



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.

