

## ZUPPA DI CHILI



### Menù-Zutaten

10 g. Mais dolce in grani - U40  
1 confezione Èchili con carne - SD1  
30 g. Salsa di fuoco - C57  
q.b. Tortillas - 7045

### Zutaten

q.b. Prezzemolo  
q.b. Sale e Pepe  
200 ml. Acqua  
200 g. Panna acida  
q.b. Coriandolo  
50 g. Cipolla bianca  
100 g. Peperone rosso a cubetti  
100 g. Peperone giallo a cubetti

**Chef:** Gianluca Galliera

**Glutenfrei**

**Verarbeitung ohne Gluten**

Per 5 persone.

Mettere Èchili in un tegame con 200 ml di acqua. Aggiustare di sale e pepe ed aggiungere i peperoni rossi e gialli tagliati a cubetti, la cipolla, il Mais ed il coriandolo. Aromatizzare aggiungendo la Salsa di fuoco. Far cuocere per 5 minuti. Spolverare con coriandolo fresco, aggiungere un po' di panna acida e decorare con un po' di prezzemolo. Servire con Tortillas Menù.