CHILI CON CARNE CON SUPER MIX



Ingredienti Menù

480 g Super Mix - RG0

Ingredienti

q.b. Basilico

120 g Pomodori freschi

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere il Super Mix acqua bollente per 10 minuti. Una volta cotto, scolarlo e posizionarlo su di un piatto. Aggiungere Èchili con carne precedentemente scaldato in padella. Ultimare con una dadolata di pomodori freschi e qualche foglia di basilico.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)