

CHILI CON CARNE CON SUPER MIX



Ingredienti Menù

480 g Super Mix - RG0

850 g Èchili con carne - SD1

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.