ÈCHILI CON CARNE CON PURÈ DI PATATE PICCANTI E BROCCOLI



Ingredienti Menù

120 g Patate pronte al naturale - Z62

20 g Salsa di fuoco - C57

40 g Broccoli saporiti - B30K

Ingredienti

60 ml Latte

15 g Burro

q.b. Sale

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Schiacciare le Patate e metterle in una ciotola. Aggiungere il latte, il burro e un pizzico di sale, scaldare in microonde per 2 minuti e mescolare il tutto (il purè preparato può essere tenuto in frigo fino al momento dell'utilizzo). Scaldare in microonde l'Èchili con carne per 2 minuti e i Broccoli saporiti per 30 secondi. Mescolare il purè con la Salsa di fuoco e scaldare per minuto. Impiattare il purè piccante e adagiarvi sopra l'Èchili con carne e i Broccoli.

© 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)