

## ÈCHILI CON CARNE CON PURÈ DI PATATE PICCANTI E BROCCOLI



### Ingredienti Menù

120 g Patate pronte al naturale - Z62  
130 g Èchili con carne - SD1  
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.