

ZUPPA DI CHILI



Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento senza glutine

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.

Ingredienti Menù

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

Ingredienti

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