

## ZUPPA DI CHILI



### 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

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.