# ZUPPA DI CHILI



## Ingredienti Menù

10 g. Mais dolce in grani - U40

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.

**© 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)