

## Trito di carne con misto di peperoni

*Servire con riso bollito o patate al cartoccio, o come farcia per taco, tortillas o crepes salate.*

*Guarnire con un cucchiaino di yogurt naturale e dell'erba cipollina tritata.*



**Tempo preparazione:**

15 minuti

**Tempo di cottura:**

60 minuti

**Dosatura:**

Per 4 persone

### Elenco ingredienti

500g di stinco di manzo

1 cucchiaino di olio d'oliva

100g di cipolle a pezzetti

1 dado per brodo vegetale

400g di pomodori pelati in scatola con aglio

420g di fagioli rossi in scatola



con salsa piccante  
15ml/1 cucchiaino di concentrato di pomodoro  
5ml/1 cucchiaino di cumino macinato  
(facoltativo)  
200g di peperoni affettati

### **Istruzioni per la preparazione**

1. Tritare la carne usando il tritatutto con il disco grosso. Scaldare l'olio in una padella con fondo antiaderente e friggere la cipolla per 5 minuti, fino a quando diventa tenera e trasparente.
2. Aggiungere la carne e lasciarla dorare. Immergere il dado in 150ml di acqua bollente e versare nella pentola.
3. Ora unire il resto degli ingredienti. Portare ad ebollizione, coprire e sobbollire per 35-40 minuti, mescolando di tanto in tanto.
4. Condire.