

TACOS PICCANTINI CON SENSATIONAL MACINATO

INGREDIENTI

1 confezione di GARDEN GOURMET
Sensational Macinato

200 g di pomodori a cubetti

4 tacos

1 cipolla rossa, tagliata a metà

1/4 cucchiaino di paprika in polvere

qb peperoncino in fiocchi

1/4 cucchiaino di cumino

1/8 cucchiaino di aglio in polvere

1/4 cucchiaino di origano essiccato

Un generoso pizzico di sale

20g di coriandolo

1 lime

 2 PORZIONI

 25 MIN

 FACILE

Viaggia con la nostra ricetta dei Tacos messicani preparati con il Sensational Macinato di Garden Gourmet, un piatto perfetto da condividere con chi ami!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Cuocere il Sensational Macinato

Scaldare l'olio in una padella e cuocere il Sensational macinato con la paprika in polvere, i fiocchi di peperoncino, il cumino, l'aglio in polvere, l'origano essiccato e il sale finché non diventa denso.

2. Aggiungere i cubetti di pomodoro

Aggiungere i cubetti di pomodoro e mescolare bene. Cuocere a fuoco lento per altri 10 minuti.

3. Condividi e gusta!

Condite i tacos con il Sensational Macinato, guarnendo con la cipolla rossa, il coriandolo fresco e gli spicchi di lime. Servire subito.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**