

Chili con carne

Categoria: Sapori dal Mondo - Tex- mex



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min **Cottura:** 60 min **Dosi per:** 4 persone
Costo: Basso **Difficoltà:** Bassa

Il **chili con carne** è un piatto tipico messicano formato principalmente da carne tagliata a cubetti e fagioli rossi (o borlotti) cotti assieme ad altri ingredienti quali: peperoni, cipolle, aglio, spezie e pomodori.

Il chili con carne viene servito assieme a **tortillas di farina** calde o riso alla messicana e accompagnato da **crema di fagioli**.

Ingredienti

| | |
|--|---|
| >> Aglio 1 spicchio | >> Fagioli rossi (o borlotti) in scatola 250 gr |
| >> Brodo di manzo 150 ml | >> Olio di oliva extravergine 5 cucchiaini |
| >> Cannella in polvere 1 pizzico | >> Pepe nero macinato a piacere |
| >> Carne bovina polpa di manzo 250 gr | >> Peperoncino fresco piccante 1 |
| >> Carne di suino polpa di maiale 250 gr | >> Peperoni rosso e giallo 1 |
| >> Cipolle 100 gr | >> Pomodori polpa 200 gr |
| >> Coriandolo fresco un mazzetto | >> Sale q.b. |
| >> Cumino polvere 1/4 di un cucchiaino | |

Preparazione



Per preparare il chili, tagliate la polpa di manzo e di maiale a cubetti; mondate la cipolla e l'aglio quindi tritateli finemente; lavate il peperone, tagliatelo in due, eliminate i semi e i filamenti interni e tagliatelo a quadretti. Eliminate i semi dal peperoncino e tagliatelo finemente.

Proseguendo nella preparazione del chili, prendete un tegame e disponetevi l'olio, la cipolla, l'aglio, il peperoncino e il peperone; fate soffriggere gli ingredienti assieme alla carne per 10 minuti, poi aggiungete la polpa di pomodoro, il coriandolo, il cumino, la cannella, il pepe nero e il sale, quindi lasciate cuocere per circa 25 minuti aggiungendo, qualora serva, il brodo di manzo (in questa fase potete aggiungere, volendo, la scorza grattugiata di 1 lime).

Ecco che il vostro chili è pronto.



Trascorso il tempo necessario, unite i fagioli e fate addensare la preparazione, poi spegnete il fuoco.

Consiglio

Volendo, in cottura potete aggiungere al chili con carne un la buccia di 1 **lime** grattugiata. Accompagnate il chili con carne con tortillas di farina calde o riso alla messicana; arricchite la presentazione della pietanza aggiungendo qualche ciotolina di panna acida o crema di fagioli; guarnite il chili con carne con delle foglie di coriandolo fresco.