

Chili con carne e fagioli

500 gr di carne di manzo per spezzatino

1 cipolla grossa

1 peperone grosso

1 scatola di fagioli rossi o neri

1 scatola di pomodori pelati

cannella in polvere

cumino in polvere

peperoncino a pezzetti

mezzo dado

2 cucchiaini di olio d'oliva



FACILEeBUONO

Ecco come fare



Sminuzziamo lo spezzatino e rosoliamolo bene nell'olio con la cipolla e il peperone a pezzetti.

Aggiungiamo i pelati, il mezzo dado, 1/4 di cucchiaino di cumino, 1/4 di cucchiaino di cannella, 1/4 di cucchiaino di peperoncino e 1 bicchiere di acqua.

Proseguiamo la cottura coperto a bassa temperatura per 75 minuti. Trascorso questo tempo la carne dovrà quasi disfarsi.

Aggiungiamo i fagioli, precedentemente scolati e sciacquati e continueremo la cottura per altri 10 minuti.

Se necessario correggere con mezzo dado.

Ecco come fare un succulento chili con carne trita e fagioli, tipica ricetta messicana. La pietanza preferita del tenente Colombo.