

Chili di carne

- 300 gr di carne macinata di manzo
- 1 cipolla grossa
- 1 peperone grosso
- 1 scatola di fagioli rossi o neri
- 500 gr di pomodori
- cannella in polvere
- cumino in polvere
- peperoncino a pezzetti
- 1 cucchiaino colmo di sale aromatizzato
- 1 cucchiaino colmo di zucchero
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

Rosoliamolo bene nell'olio la carne macinata con la cipolla e il peperone a pezzetti.

Aggiungiamo i pomodori pelati e tritati grossolanamente, 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.



Cos'è il chili?

Il chili con carne è un piatto tipico della cucina messicana-americana, una zuppa densa e piccante preparata con carne macinata, fagioli, peperoncino, pomodori e altre spezie.

Il piatto può essere gustato da solo o accompagnato da riso, nachos o pane di mais.

Il nome "chili con carne" deriva dal fatto che il peperoncino è un ingrediente essenziale nella preparazione del piatto.

Il chili con carne è un piatto molto diffuso a livello internazionale e viene spesso servito come cibo da strada o nei ristoranti messicani e tex-mex.