

SECONDI PIATTI

## Chili algerino

LUOGO: *Africa / Algeria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



### INGREDIENTI

- 1/2kg (2 tazze) di fagioli piccoli lasciati immersi nell'acqua
- ¼ tazza di olio d'oliva
- 1 grossa cipolla affettata finemente
- 3 peperoncini rossi essiccati e senza semi
- 15 spicchi d'aglio sminuzzati
- 1 cucchiaio di paprika dolce
- ¼ cucchiaino di pepe nero macinato fresco
- 4 cucchiaini di cumino macinato
- 170 g di passata di pomodoro in scatola
- 2 pomodori tritati grossolanamente
- 7 tazze d'acqua o di brodo vegetale
- 2 foglie d'alloro
- 1/8 cucchiaino di pepe di cayenna o a piacere
- 20 rametti di prezzemolo tritato
- 2 ½ cucchiaini di sale
- 10 rametti di cilantro fresco tritato
- aceto di cedro o di vino bianco (facoltativo)

# PREPARAZIONE

**1** Sciacquate e mondate i fagioli e immergeteli per una notte in una ciotola d'acqua in modo tale che siano completamente immersi. Scolate e procedete con la ricetta.

Se volete accorciare questo passaggio, mettete i fagioli in una grossa casseruola e aggiungete 10 tazze d'acqua calda. Portate ad ebollizione per 2 -3 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate i fagioli riposare nell'acqua di cottura per almeno 1 ora, meglio se un po' di più. Scolateli e procedete con la ricetta. Più i fagioli sono vecchi più tempo di metteranno a cuocere.

Mettete una grossa casseruola a fuoco medio-alto, scaldatevi l'olio e cucinatevi le cipolle, mescolando occasionalmente, fino a che siano tenere (per circa 6-8 minuti). Aggiungete i peperoncini, l'aglio, la paprika, il pepe e il cumino. Cuocete, mescolando, per 2-3 minuti. Aggiungete la passata di pomodoro e cuocete, mescolando, fino a che il composto non si addensi (per circa 1-2 minuti). Incorporate i pomodori e 1 tazza d'acqua o brodo e portate ad ebollizione.

Aggiungete, ora, i fagioli, le 6 tazze di brodo o di acqua, le foglie di alloro, il pepe di caienna e 10 rametti di prezzemolo legati insieme con un filo di cotone. Sminuzzate il prezzemolo rimanente e mettetelo da parte. Abbassate il fuoco a medio-basso, coprite e cuocete i fagioli fino a che siano teneri, 1 o 2 ore.

Prima di servire, scartate i peperoncini, le foglie di alloro e il mazzetto di prezzemolo. Condite con il sale. Incorporate il prezzemolo sminuzzato conservato e il cilantro. Servite il piatto caldo con aceto da parte, se preferite.