

SECONDI PIATTI

Chili con carne la ricetta tex-mex ricca di sapore

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Porta in tavola il sapore del Texas con il **chili con carne macinata**: un secondo piatto saziante, speziato e irresistibile.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL CHILI CON CARNE

CARNE MACINATA DI MANZO 500 gr
PASSATA DI POMODORO 500 ml
FAGIOLI ROSSI o neri - 350 gr
CIPOLLA 1
PEPERONE ROSSO 1
PEPERONCINI PICCANTI 2
SALE 8 gr
CUMINO 1 cucchiaino da tè
PAPRIKA dolce o piccante - 1 cucchiaino da tè
ZUCCHERO DI CANNA 1 cucchiaino da tè
PREZZEMOLO 1 mazzetto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME SI FA IL CHILI CON CARNE TRADIZIONALE

- 1 Taglia la cipolla a fette sottili. Pulisci il peperone eliminando semi e filamenti, poi taglialo a cubetti. Trita il peperoncino.





- 2 In una padella capiente, fai appassire la cipolla con un filo d'olio, poi aggiungi i peperoni e il peperoncino. Cuoci a fiamma moderata per circa 10 minuti, mescolando spesso.





3 Aggiungi la carne e mescola bene. Condisci con sale, cumino e paprika.





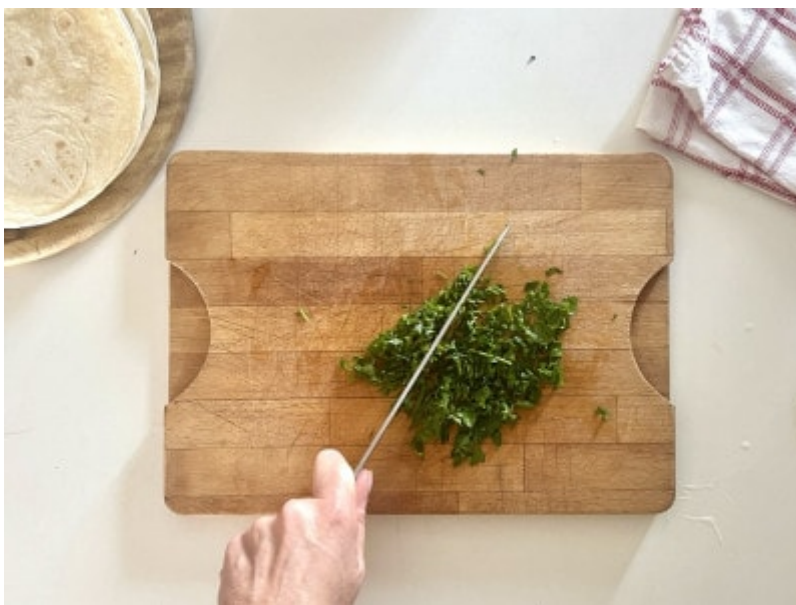
4 Quando la carne è ben rosolata, unisci lo zucchero e la passata di pomodoro. Copri,

abbassa la fiamma e lascia cuocere per 10-15 minuti. Togli il coperchio, aggiungi i fagioli e alza la fiamma per far insaporire il tutto per 5 minuti.





- 5 Spegni il fuoco e completa con abbondante prezzemolo tritato. Servi il chili caldo con pane o tortillas.



SCOPRI QUANTO È BUONO IL CHILI CON CARNE MESSICANO CON LA

Il chili con carne è un piatto tex-mex che combina **carne di manzo macinata**, fagioli e spezie in un mix ricco di **sapore e carattere**. Nato nelle regioni del sud degli Stati Uniti e influenzato dalla cucina messicana, questo piatto è perfetto da servire con tortillas, riso o semplicemente con del pane croccante. La sua preparazione è semplice e permette di ottenere un risultato saporito e gratificante, ideale per cene in compagnia.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Sostituzioni: puoi usare fagioli neri al posto di quelli rossi o aggiungere mais per un tocco di dolcezza.

Consiglio di cottura: lascia sobbollire il chili a fuoco lento per un sapore più intenso e una consistenza

perfetta.

Riduzione dello spreco: se avanza del chili, conservalo in frigorifero e utilizzalo come ripieno per tacos o nachos.

Varianti: per un gusto più affumicato, aggiungi paprika affumicata o un tocco di peperoncino chipotle.

COME SI CONSERVA IL CHILI CON CARNE

Il chili con carne si conserva in frigorifero per 2-3 giorni in un contenitore ermetico. Può essere anche congelato per un massimo di 3 mesi e riscaldato a fuoco basso aggiungendo un po' d'acqua o brodo per mantenerlo umido.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Tacos di carne: una variante gustosa per una cena tex-mex.

Nachos al forno: perfetti per un aperitivo sfizioso.

Burritos: un piatto completo e saporito.

Quesadillas con carne: ripiene e filanti, un'alternativa irresistibile.

Salsa guacamole fatta in casa: fresca e perfetta per accompagnare il tutto.