

SECONDI PIATTI

## Chili di agnello

LUOGO: *Asia / Siria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *50 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



### INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI AGNELLO 500 gr

FAGIOLI ROSSI barattoli - 2

SALSA DI POMODORO PRONTA 220 gr

BURRO

CIPOLLE tritata - 1

SALE aromatizzato all'aglio - ½ cucchiaini da tè

PEPE NERO ¼ cucchiaini da tè

PEPERONCINO VERDE tondo e tritato - 1

PEPERONCINO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè

SALE ½ cucchiaini da tè

### PREPARAZIONE

**1** Unite la carne d'agnello, l'aglio, il sale aromatizzato all'aglio e il pepe ed amalgamate il

tutto.



**2** Formate, con questo impasto, delle palline.

Cuocete le palline di carne nel burro a fuoco basso fino a doratura.



**3** Aggiungetevi, quindi, le cipolle, il peperoncino verde e cuocete per 5 minuti.



4 Aggiungete, ora, la salsa di pomodoro, i fagioli, il peperoncino in polvere ed il sale.





- 5 Mescolate il tutto e lasciate cuocere, a casseruola coperta, per altri 45 minuti, mescolando occasionalmente.