

SECONDI PIATTI

Peperoncino rosso texano

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PREPARAZIONE

1 Scaldare 4 tazze di acqua in una casseruola. Mentre si scalda, tostare i baccelli di peperoncino ancho su di una griglia calda per 10 secondi per lato.

Rimuovere i baccelli quando sono sufficientemente freddi da poterli maneggiare, rimuovere il gambo e estrarre tutti i semi dall'interno. Mettere i baccelli in acqua che è giunta ad ebollizione, coprire e rimuovere dal fuoco. Lasciarli immersi fino a tardi nel recipiente.

In una grande casseruola, aggiungere l'olio e il burro. Quando si sono scaldati, aggiungere uno dei tipi di carne indicati sopra. Far prendere colore alla carne a fuoco medio-alto, mescolando spesso.

Mentre la carne cuoce, sbucciare le cipolle e tagliarle in pezzi da ½ cm e rimuovere i gambi, i semi e la membrana dai peperoni a campana. Tagliare anche la pelle esterna rimanente in pezzi da ½ cm.

Quando la carne ha preso ben colore, aggiungere le cipolle ed i peperoni e mescolare bene. Aggiungere la polvere di peperoncino, il cumino, il sale, l'aglio ed il pepe nero. Miscelare ancora bene.

Aggiungere la farina, un po' alla volta e miscelare bene. Ridurre il fuoco a medio e lasciar cuocere per 5 minuti. E' normale che un po' di farina si attacchi al fondo della pentola. Aggiungere il liquido dei peperoncini ancho molto lentamente. Grattare il fondo della pentola con una spatola e aggiungere della salsa di pomodoro e il peperoncino jalapeno (rimuovere i semi per ridurre l'effetto piccante).

Miscelare per miscelare bene, ridurre il fuoco a medio-basso e cuocere senza coperchio per 1 ½ - 2 ore, fino a che la carne sia molto tenera. Controllare e mescolare ogni 30 minuti stando attenti a grattare il fondo con una spatola per evitare che bruci.

Rimuovere e servire in una grande zuppiera con dei cracker o del pane di grano al peperoncino jalapeno. Ci si può, eventualmente grattare sopra del cheddar e una cipolla gialla fresca.

NOTE

In Texas, una ciotola di Texas rosso significa manzo al peperoncino, senza fagioli. Questo è un pasto da solo ma si può aggiungere del pane di grano al jalapeno, caldo, imburrato che è sempre una buona combinazione.