

SECONDI PIATTI

Chili con carne

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Chili con carne: una ricetta classica dei paesi sudamericani... Un piatto dal gusto esplosivo e caliente, piccante quanto basta per accendere la serata! In men che non si dica vi sembrerà di fare un viaggio sensoriale. Perfetta se vi va di organizzare una cena in stile messicano. Vedrete come è facile seguendo la videoricetta di Luca!

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 500 gr
PEPERONI VERDI friggibili - 6
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaio da tè
PEPERONCINO IN POLVERE piccante - 1
cucchiaio da tè
CUMINO 1 cucchiaio da tè
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE secchi
(facoltativo) -
POMODORO PELATO 400 gr
BRODO DI CARNE mestoli - 2
MAGGIORANA fresca -
ZUCCHERO 1 cucchiaio da tè
FAGIOLI NERI già cotti - 410 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PER SERVIRE AL PIATTO

RISO A CHICCO LUNGO

PANNA ACIDA

PER SERVIRE NELLA TORTILLA

TORTILLAS

PANNA ACIDA

LATTUGA ICEBERG O CAPPUCCINA

POMODORI

PREPARAZIONE

1 Quando dovete preparare il chili di carne scaldate come prima cosa una bel giro di olio extravergine d'oliva in una casseruola, possibilmente in ghisa.

Nel frattempo tritate la cipolla che unirete alla casseruola insieme all'aglio intero e ai friggirelli tagliati a pezzettoni.

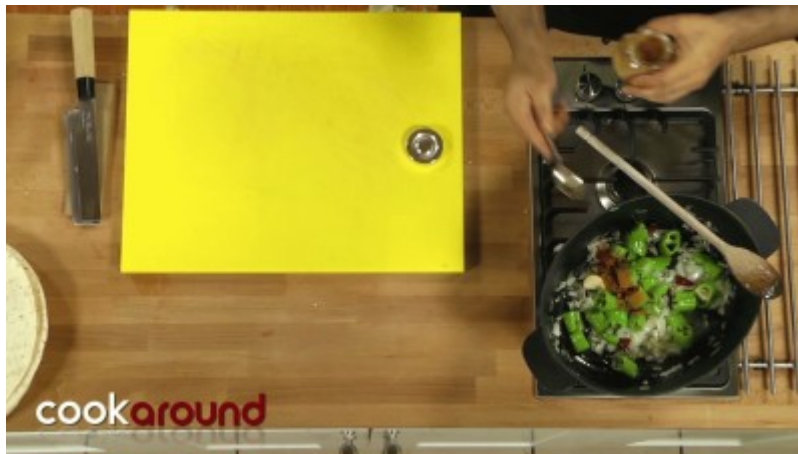




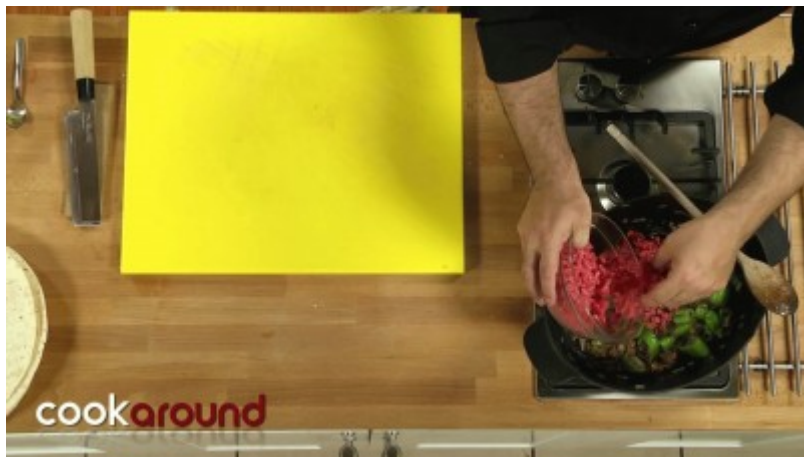
2 Lasciate soffriggere il tutto abbassando il fuoco quando il soffritto avrà preso calore.

Unite, a questo punto, i peperoncini secchi, il peperoncino in polvere, la paprica ed il cumino; mescolate per distribuire bene le spezie.

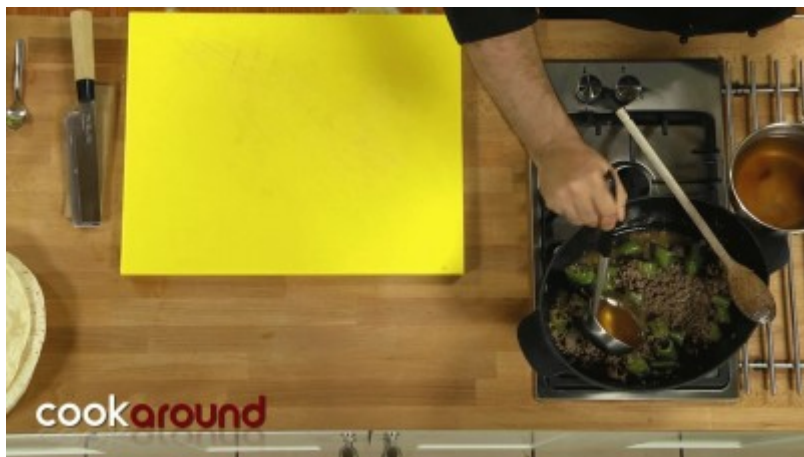




- 3 Quando la cipolla sarà ben rosolata, unite anche la carne alla casseruola e fatela rosolare fino a che non avrà cambiato completamente il colore, ci vorranno circa 20 minuti.



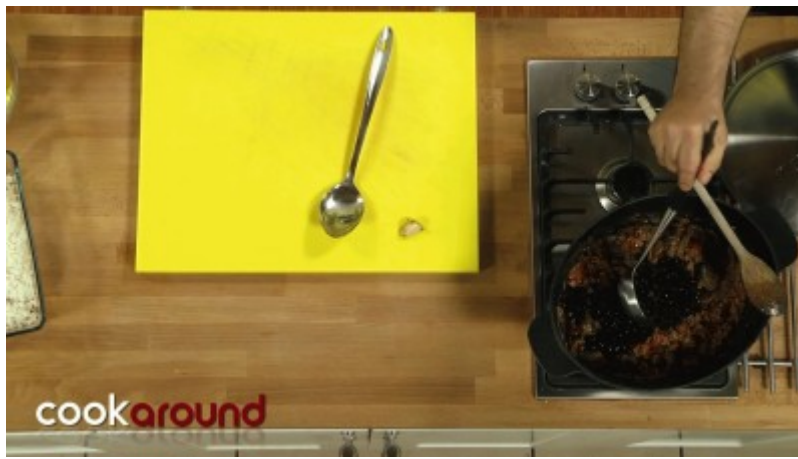
- 4 A questo punto unite il brodo, i pomodori pelati, il sale, il pepe, la maggiorana e lo zucchero.





5 Lasciate cuocere per circa 20-30 minuti a fuoco basso affinché il sugo si possa ridurre.

Rimuovete lo spicchio d'aglio ed unite i fagioli neri già cotti, lasciate insaporire per qualche minuto quindi servite il chili con carne ben caldo accompagnandolo con del riso bianco e della panna acida.



- 6 Se preferite potete servire il chili con carne all'interno di una tortilla riscaldata aggiungendo della [panna acida](#), dell'insalata iceberg e del pomodoro.



CONSIGLI E CURIOSITÀ