

Cile Con Carne

Ingredienti

Per 5 persone
500 g di manzo tritato
Un po 'di olio d'oliva
2 cipolle
2 spicchi di aglio (opzionale)
3 peperoni
1 scatola di pomodori schiacciati o coulis di pomodoro
1 grande scatola di fagioli rossi
Tabasco
prezzemolo, erbe della Provenza
Riso

Preparazione

1. In una padella, un wok o un bastardo, cuocere la carne, mescolando per separare i grumi grandi. Scolare il succo e mettere da parte.
2. Versare un po 'di olio d'oliva sul fondo della padella e rosolare le cipolle affettate. Nel frattempo, taglia i peperoni in piccoli pezzi, quindi aggiungili alle cipolle. Infine, incorpora i pomodori.
3. Condisci le verdure con aglio tritato, erbe di Provence, un po 'di tabasco. Sale e pepe.
4. Quando la miscela è quasi cotta (15 minuti), aggiungere la carne e le fagioli rossi drenati. Cuocere per qualche altro minuto, regolare il condimento e aggiungere il prezzemolo tritato.

Accompagnamento

Usi accompagnati dal riso.

Puoi anche aggiungere Gruyère grattugiato al piatto.