

Chili con carne

Ingredienti

Per 5 persone
500 g di carne macinata
un po' di olio d'oliva
2 cipolle
2 spicchi d'aglio (facoltativo)
3 peperoni
1 lattina di polpa di pomodoro o coulis di pomodoro
1 lattina grande di fagioli rossi
Tabasco
prezzemolo, erbe di Provenza
Riso

Preparazione

1. In una padella, wok o forno olandese, cuocere la carne, mescolando per separare i grumi grossi. Scolare il succo e riservarlo separatamente.
2. Versare un filo d'olio sul fondo della padella e far rosolare le cipolle affettate. Nel frattempo tagliate i peperoni a pezzetti, quindi aggiungeteli alle cipolle. Infine aggiungete i pomodorini.
3. Condire le verdure con l'aglio tritato, le erbe di Provenza e un po' di Tabasco. Sale e pepe.
4. Quando il composto sarà quasi cotto (15 minuti), aggiungere la carne ed i fagioli rossi scolati. Cuocere ancora per qualche minuto, aggiustare il condimento e aggiungere il prezzemolo tritato.

Accompagnamento

Servito con riso.

Puoi anche aggiungere al piatto la groviera grattugiata.