



Chili con carne

NIBBLEDISH CONTRIBUTOR

Ingredients

-300 gr di carne macinata -2 scatole di fagioli rossi -passata di pomodoro -1 cipolla di tropea -1 peperone rosso piccolo -chili

Instructions

-Dorare la cipolla fatta a listarelle con un pò d'olio in una pentola. Aggiungere un pizzico di polvere di chili. -Inserire la carne macinata e rosolare per bene. -Aggiungere la passata di pomodoro 1 bicchiere e 1/2 circa e mescolare bene -Inserire i fagioli scolati e pestarne alcuni in modo da addensare la salsa -Aggiungere il peperone tagliato a piccoli cubetti -Aggiungere altro chili secondo il grado di piccante che si desidera -Far cuocere coperto per almeo 40 min stando attenti che il sugo non si rapprenda troppo -Servire con un pò di piadina calda.