

# CHILI CON CARNE

*by Isa - Wild Angels*

RICETTA PER 4 PERSONE

DIFFICOLTA' : MEDIA

VOTO: 5/5

## Ingredienti

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

2 spicchi di aglio

gr.750 di magro di manzo tagliato a dadini di circa cm.2

1 grossa cipolla tritata

2 foglie di alloro

1 tazza di succo di pomodoro

gr.450 di pomodori pelati schiacciati

gr.450 di fagioli rossi in scatola sciacquati e sgocciolati

1/2 cucchiaino da caffè di origano e 1 di cumino in polvere

1/2 cucchiaino da caffè di chili in polvere

Far soffriggere l'olio con l'aglio.

Versarvi i dadini di carne e far soffriggere a fuoco basso. Non aggiungere sale.

Nella stessa padella mettere la cipolla, le foglie di alloro, il succo ed i pomodori.

Portare ad ebollizione e far ridurre sino a quando il liquido non sia diminuito della metà.

A questo punto aggiungere i fagioli rossi. Cuocere il tutto, mescolando con un cucchiaio di legno.

Solo in un ultimo momento, spolverare con l'origano, il cumino ed il chili.

Servire accompagnando il piatto con tortillas calde.

[www.wildangels.it](http://www.wildangels.it)

