

CHILI CON CARNE



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 05 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 1 carota (100 g) - 1 peperone rosso (150 g) - 1 peperoncino piccante - ½ gambo di sedano - 1 grossa cipolla - 500 g di carne di manzo (scamone) - 400 g di fagioli rossi in scatola - 400 g di pomodori pelati - 2 spicchi d'aglio degerminati* - 50 ml di olio d'oliva - 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro - 1 cucchiaio di cumino in polvere - 1 cucchiaino di cannella in polvere (facoltativo) - qualche foglia di coriandolo - sale, pepe macinato

1. Inserire la bacinella trasparente. Lavare e pelare la carota. Affettarla nella bacinella media con il disco per affettare 4 mm usando il programma ROBOT. Svotare la bacinella e mettere da parte. Lavare e tagliare il peperone e il peperoncino, eliminando i semi di entrambi. Lavare il sedano e affettare tutte le verdure con lo stesso disco. Mettere da parte. Togliere la bacinella media e inserire il coltello di metallo.

2. Sbucciare e tagliare la cipolla in quattro parti e tagliare la carne di manzo in grossi pezzi. Versare i pezzi di carne nella bacinella trasparente e tritare la carne e la cipolla con la funzione Pulse fino ad ottenere la consistenza desiderata (trita ma non ridotta in purea). Mettere da parte.

3. Inserire il contenitore di metallo e versarvi l'olio d'oliva con l'aglio schiacciato, la carota e avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/120°C. Aggiungere quindi i pomodori pelati con il loro succo, il concentrato di pomodoro, il composto mescolato, il peperone, il peperoncino, il sedano, le spezie, il sale e il pepe e avviare il programma STUFATO per 50 minuti. Al termine del programma, aggiungere i fagioli e riavviare il programma STUFATO per 10 minuti.

4. Servire il chili con qualche foglia di coriandolo fresco e del riso.

Consigli del cuoco :

Per risparmiare tempo, usare la carne già macinata.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016