

Chili Con Carne

Mettete a bagno i fagioli in una terrina piena d'acqua per una notte intera. Tagliate la carne di manzo a cubetti. Private i peperoni e i peperoncini dei semi e delle membrane bianche interne. Riducete a pezzetti i peperoncini, il peperone giallo, quello verde e un peperone rosso; frullate la polpa dei due peperoni rossi rimasti e passate al setaccio la purea ottenuta. Ponete la carne in un tegame con 30 g di burro e due cucchiaini d'olio d'oliva e fatela rosolare uniformemente a fuoco vivo, muovendola con una paletta d'acciaio. Fate fondere il resto del burro in una capace casseruola e soffriggetevi le cipolle tagliate a pezzetti e gli spicchi d'aglio, a calore moderato per 2-3 minuti. In un pentolino fate scaldare 1 cucchiaino d'olio, mescolatevi il concentrato di pomodoro, quindi aggiungetelo al soffritto di cipolla e aglio. Unite anche il passato di pomodoro, i peperoncini, la carne rosolata precedentemente, il basilico, l'alloro, lo zucchero di canna, il sale necessario e una macinata abbondante di pepe bianco. Bagnate tutto con il brodo di manzo e passate nel forno gi? caldo (200 gradi) per un'ora. Nel frattempo fate rosolare i chicchi di mais in una padella con un cucchiaino d'olio, a fuoco dolce per 4-5 minuti; scolate i fagioli. Quando mancher? un quarto d'ora al termine della cottura, unite allo stufato i pezzetti e la purea di peperone, i fagioli e il mais. terminate di cuocere e servite ben caldo.

Ingredienti

400 G Fagioli Kidney Rossi
1000 G Carne Di Manzo (spalla)
80 G Peperoncini Rossi Piccanti
3 Peperoni Rossi
1 Peperone Giallo
1 Peperone Verde
4 Cucchiaini Olio D'oliva
60 G Burro
400 G Cipolle
3 Spicchi Aglio
1 Cucchiaino Concentrato Di Pomodoro
2 Cucchiaini Ketchup
300 G Passato Di Pomodoro
1 Cucchiaino Zucchero Di Canna
1 Mazzetto Basilico
2 Foglie Alloro
Sale
Pepe Bianco
100 Cl Brodo Di Manzo
100 G Chicchi Di Mais Lessati

Note

Preparazione: 35 minuti.