# Chili vegano



**Tempo di preparazione**: 30 min
**Difficoltà**: Medium

### Ingredienti

- Cannella in polvere: 1 pizzico
- Cipolla: 1
- Cumino: 1 pizzico
- Fagioli rossi (sgocciolati): 250 g
- Fiocchi di soia disidratata: 400 g
- Olio extravergine di oliva: qb
- Paprika: 1 pizzico
- Pepe nero: qb
- Peperoncino rosso: 1 piccolo
- Peperone giallo: 1/2
- Peperone rosso: 1/2
- Sale: a piacere

## Preparazione

1. Reidratate la soia, versando in una pentola 100 grammi di fiocchi in tanta acqua sino a ricoprirli. Cuocete il tempo necessario affinché questa sia assorbita, una volta raffreddata, strizzate la soia e privatela dell'acqua in eccesso. Preparate ora il soffritto di verdure.
2. Mondate e tagliate la cipolla finemente e il peperone a dadini.
3. Eliminate i semi dal peperoncino e tagliatelo finemente.
4. In un tegame versate l'olio, unite la cipolla e le altre verdure e fatele soffriggere con la soia per qualche minuto.
5. Poi unite il **Pomodoro a Cubetti Pomì**, il cumino, la cannella, il pepe nero e il sale e lasciate cuocere per circa 25 minuti aggiungendo, qualora serva, dell'acqua calda (o del brodo vegetale).
6. Dopo pochi minuti aggiungete i fagioli, arrivate al termine della cottura e servite.

**For this recipe we used:**

Pomodori a cubetti 800 gr

