Chili



Tempo di preparazione: 70 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Alloro: 1 foglia
- Brodo vegetale: q.b.
- Chili in polvere: q.b.
- Cipolle dorate: 2
- Fagioli rossi pronti: 400gr
- Macinato di manzo: 400gr
- Olio evo: q.b.
- Sale: q.b.
- Salsa Worchester: q.b.
- Zucchero di canna: 1 cucchiaio

Preparazione

1. Stufare dolcemente le cipolle in una casseruola per 10 minuti con 3-4 cucchiai di olio, l'alloro, 1 cucchiaino di chili, qualche goccia di salsa Worchester, lo zucchero di canna e un pizzico di sale unendo, se necessario, poco brodo caldo.
2. Alzare leggermente la fiamma e unire il macinato nella casseruola.
3. Rosolare per 3-4 minuti, mescolando.
4. Unire quindi il **Pomodoro a cubetti Pomì**, abbassare il fuoco e cuocere per 40 minuti, mescolando di tanto in tanto.
5. Aggiungere nella casseruola i fagioli rossi, regolare di sale e proseguire la cottura per altri 10 minuti.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

