Chili sin carne



Tempo di preparazione: 0 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua o brodo vegetale: q.b.
- Aglio: 3 spicchi
- Bocconcini di soia per spezzatino: 350 g
- Cannella: 1/2 cucchiaino
- Cipolla bianca, tritata finemente (o un battuto di sedano e carota): 1
- Coriandolo fresco, tritato (facoltativo): qualche foglia
- Cumino in polvere: 1 cucchiaino
- Fagioli neri messicani lessati: 1 scatoletta
- Mais: 1 scatoletta
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Origani in polvere: 1 cucchiaino
- Paprika: 1 cucchiaino
- Pepe: q.b.
- Peperoncino in polvere: a piacere
- Peperoncino verde fresco: 1
- Peperone verde, tagliato a dadini: 1
- Sale: q.b.
- Vino rosso: 1 bicchiere

Preparazione

Prendete i bocconcini di soia disidratati e metteteli in ammollo per 30 minuti in acqua calda, poi strizzateli e metteteli da parte. Nel frattempo, cominciate a preparare il sugo del chili.
Mettete in una pentola antiaderente cipolla, aglio e abbondante olio per fare bel soffrittino: quando la cipolla è morbida, togliete l'aglio, aggiungete i bocconini di soia e sfumate col vino.
Unite in padella la **passata classica Pomì**, il peperone, il peperoncino fresco, le spezie e le erbe, dunque fate cuocere lo spezzatino di soia per almeno mezz'oretta. Lo spezzatino di soia è un po' come una spugna: più cuoce più si insaporisce.
Poco prima della fine della cottura, unite i fagioli neri e il mais.
Se il sugo si fosse addensato troppo, aggiungete acqua o brodo vegetale. Se il sugo fosse troppo liquido potete farlo asciugare a fiamma vivace o, in alternativa, frullare una parte dei fagioli e unirli al sugo per addensarlo.
Assaggiate il piatto e aggiustate di sale e pepe se necessario, poi servite subito il chili ben caldo, magari con qualche cubetto di avocado fresco, della panna acida e delle tortillas.

For this recipe we used:

Passata Classica 1 bottiglia

