# Chili con carne e fagioli

**Tempo di preparazione**: 150 min
**Difficoltà**: Medium

### Ingredienti

- Aglio: 2
- Alloro: 3
- Brodo di carne: q.b.
- Carne macinata mista: 200 gr
- Cipolla: 1
- Fagioli neri: 150 gr
- Olio evo: q.b.
- Pepe di Cayenna: 5 g
- Peperoncino rosso piccante: 2
- Prezzemolo: q.b.
- Sale: q.b.
- Tortillas di mais: 2

## Preparazione

1. Tritare la cipolla, pulire gli spicchi d'aglio e rosolarli in olio caldo aggiungendo il pepe di cayenna e l'alloro per dare intensità al soffritto.
2. Tritare e aggiungere i peperoncini piccanti e la carne rosolandola per 5 minuti.
3. Aggiungere il brodo e il ***pomodoro a cubetti Pomì***, coprire il tegame e cuocere a fuoco lento per un'ora e trenta.
4. Poco prima di finire la cottura aggiungere parte dei fagioli neri e, una volta ultimata, lasciar riposare per 30 minuti.
5. Abbrustolire le tortillas su entrambi i lati e riempirle con il chili tiepido e i restanti fagioli neri.
6. Aggiungere un tocco di prezzemolo tritato e fettine di peperoncino piccante fresco.

**For this recipe we used:**

Pomodori a cubetti 300 gr