

Serve da 8 a 10 persone

Livello Facile

## Chili di Manzo

livello di  
piccante:

- 2 – 3 cipolle dorate medie
- 2 spicchi d'aglio
- ¼ tazza di olio d'oliva (33g)
- 1 cucchiaino di origano
- 2 foglie di alloro intere
- 1 chilo di carne macinata
- ¼ di tazza (25g) di peperoncino in polvere (Ci piace molto piccante! (Se preferisci meno piccante, ridurre la quantità di peperoncino in polvere)
- Lattina di 800g pomodori pelati (non scolare il liquido)
- Lattina di 550g fagioli rossi (non drenare il liquido)
- 2 cucchiaini di sale
- ¼ di tazza (55g) di aceto di mele
- cucchiaino di fiocchi di peperoncino piccante (Regolare la quantità di peperoncino che preferisci )

In una padella abbastanza grande per 1 chilo di carne, scaldare l'olio d'oliva fuoco basso. Quando l'olio è caldo, aggiungere le cipolle e l'aglio e farli soffriggere. Mescolare delicatamente per non farli bruciare. Fate attenzione all'aglio e cercate di non mescolarlo con le cipolle. L'idea è di infondere l'olio con l'aglio e farlo ruotando di tanto in tanto l'aglio finché è dorato su tutti i lati. Quindi rimuoverlo dalla padella e scartare l'aglio. Continuare a soffriggere le cipolle finché saranno dorate. Aggiungere l'origano e le foglie di alloro alle cipolle e mescolare per distribuire uniformemente gli ingredienti. Aggiungo la carne. La carne deve essere spezzata per la cottura. Il modo migliore per romperlo è con le mani. Metti un po' di carne macinata tra le mani e sbriciolala mentre la fai cadere nella padella. Soffriggere la carne, utilizzare una spatola per ruotarla dal basso verso l'alto. Continuare a rosolare la carne fino a quando non c'è più colore rosa. Questo richiederà circa 10 minuti. A questo punto, mi piace trasferire il composto di carne in una pentola profonda. A fuoco spento, metti la carne nella pentola profonda e aggiungi alcuni ingredienti. Aggiungere metà del peperoncino in polvere e mescolare fino a distribuirlo uniformemente; unire tutti i pomodori pelati con il succo (non scolare il liquido) e mescolare; aggiungere ¾ dei fagioli con il liquido (circa 400g) emescolare; e il sale e mescolare. Accendi il fornello per scaldare la pentola, mettila a fuoco bassissimo. Lascia la pentola scoperta e lascia sobbollire il chili per 1,5 ore.\* È importante girare il chili o di tanto in tanto (non spesso); questo impedisce al chili di attaccarsi al fondo e bruciare. Dopo un'ora e mezza, è il momento di aggiungere gli altri ingredienti: aggiungere il resto del peperoncino in polvere, i fagioli con il liquido, l'aceto di mele e i fiocchi di peperoncino. Continuare a lasciare la pentola scoperta a fuoco molto basso e lasciare sobbollire il chili per altri 30 minuti. Ricordati di mescolare di tanto in tanto. Puoi servire il chili caldo o freddo. Un'opzione è servire il chili con un cucchiaino di panna acida.

Non dimenticare che puoi congelare il chili rimanente per mangiarlo in futuro. Lascia raffreddare il chili prima di congelarlo.

\*Un'alternativa alla pentola grande è usare un CrockPot a fuoco basso per 2 – 3 ore.