


















Il chili con carne è un piatto della cucina texana - mexicana, sicuramente tra i miei piatti preferiti, è uno dei piatti cardine della cucina messicana. La preparazione, seppur abbastanza lunga è senz'altro poco impegnativa. Questa è una ricetta che mi sono appuntato anni fa mentre lo vedevo preparare in una vera vecchia sporca cantina di Laredo da dei veri peones.

Consigli:

- prima di gustare il chili l'ideale è bere della margarita con tortillas chips e salsa piccante,
- si mangia bevendo Tequila o birra...
- oppure è con del vino rosso, preferibilmente corposo;
- si può mangiare con tortillas o con riso basmati.

Ingredienti per 2 persone:

-  200 gr di carne tritata di manzo
-  una salsiccia
-  una scatola di fagioli rossi
-  una scatola di fagioli in salsa piccante
-  una cipolla
-  un peperone rosso
-  uno spicchio d'aglio,
-  un peperoncino fresco piccante,
-  peperoncino in polvere,
-  pomodori pelati
-  pomodori da sugo
12. olio
13. sale
-  pepe nero da macinare
-  origano
-  vino rosso
-  aguardiente

Aguardiente è il nome generico, in spagnolo, per bevande alcoliche tra i 40 e i 45 gradi, che significa letteralmente "acqua ardente", in quanto "brucia" la gola del bevitore.







In lingua spagnola con questo termine s'intendono tutte le bevande derivate da distillazione, dal vino o da cereali o frutta, tra cui rientrano per esempio anche le grappe, il whisky e il calvados francese (distillato di mele).

Nel Messico prende questo nome in particolare una miscelanza di rum e di mezcal, che secondo la tradizione fu bevuto ad Alamo dal condottiero messicano Antonio López de Santa Anna.

Preparazione degli ingredienti:

1. pulire il peperone da semi e filamenti e tagliarlo a dadini,
2. tagliare i pomodori crudi da sugo in dadini,
3. tagliare la cipolla,
4. tagliare uno spicchio d'aglio, privato del germoglio verde centrale,
5. spellare la salsiccia e frantumarla in piccole parti,
6. frantumare la carne macinata in piccole parti,
7. tagliare in rondelle il peperoncino,
8. sgocciolare i fagioli rossi dal liquido di conservazione e sciacquarli versandoli in un colino e passandoli sotto il getto del rubinetto.

Preparazione:

1		riscaldare l'olio in una capiente padella e lasciare imbiondire la cipolla a fiamma media per 5 minuti,
2		unire l'aglio, il peperoncino e fare insaporire per 1 minuto,
3		prendere il peperone rosso tagliato a quadretti,
4		prendere i pomodori tagliati in dadini
5		mettere il tutto insieme alle cipolle e peperoni,
6		aggiungere un cucchiaino da tè di peperoncino.
7		lasciare a fiamma media per 5 minuti,
8		in una seconda padella, con un filo d'olio, fare rosolare per 5 minuti la carne tritata e la saliccia frantumata fino ad ottenere il tipico colore di carne tritata cotta rompendo gli eventuali grumi con una forchetta, una volta cotta, inclinare la padella ed eliminare l'acqua in eccesso che è nata dalla cottura della carne.
9		aggiungere la carne alla cipolla ecc.
10		aggiungere sale e una bella macinata di pepe
11		dopo 1 minuto aggiungere un bicchiere di vino rosso
12		girare un po' col cucchiaio di legno,
13		aggiungere un cucchiaino di origano
14		versare i pomodori pelati schiacciandoli,
15		allungare con un bicchierino di acqua
16		aggiungere sale
17		portare il tutto ad ebollizione
18		aggiungere una scatola di fagioli rossi
19		aggiungere una scatola di fagioli piccanti in salsa
20		abbassare la fiamma e lasciare cuocere, parzialmente coperto mescolando di tanto in tanto
21		fare consumare qualche minuto
22		concludere con un'ultima spruzzata di aguardiente se non c'è vino rosso
23		ultimi 10 minuti fino al quasi completo consumarsi del sughetto

pronto per le tortillas, si spezza un pezzo di tortillas e si usa a mo di cucchiaio per prendere il chili, se vi piace su un tripudio di riso basmati (anch'esso tipico riso della cucina messicana), inaffiato di salsa chili ed aguardiente.



Hasta luego hermanos.