

Gli editoriali.

La ricetta del chili con carne, tipico piatto tex-mex

Segui i passaggi della ricetta del chili con carne e prepara questo gustoso piatto piccante appartenente alla tradizione tex-mex!

Il **chili messicano** è un tipico **piatto piccante** a base di **carne** che è stato tramandato nei secoli, fino a diventare un piatto tipico della cosiddetta **cucina "tex-mex"**, ossia quella che è nata e si è diffusa nel **sud degli Stati Uniti**, nella zona di confine con il **Messico**. La ricetta del chili originale prevedeva pochi ingredienti, ossia **carne, salsa di pomodoro, spezie e peperoncino**. In seguito, il piatto è stato arricchito con **fagioli, peperoni** e altre spezie, fino a diventare quello che conosciamo noi oggi.

Se ti piacciono i piatti speziati, segui la nostra ricetta del chili con carne e prepara una cena in stile messicano!

Tempo preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Facile

2 persone

Ingredienti:

- 250 gr di Macinato di manzo
- 200 gr di Polpa di pomodoro
- 150 gr di Fagioli neri
- 1 Jalapeno o un peperoncino rosso intero
- Mezza cipolla bianca
- Mezza cipolla rossa
- 1 Spicchio d'aglio
- 2 Cucchiaini di zucchero di canna
- 10 gr di Cumino
- 10 gr di Paprika
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Peperoncino rosso q.b.
- Semi di coriandolo q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.



Procedimento

- 1 – Trita la **cipolla rossa**, la **cipolla bianca**, l'**aglio** e il **peperoncino jalapeno** o quello **rosso** a pezzettini piccoli. Poi fai soffriggere il tutto in un po' d'olio extravergine d'oliva per circa 10 minuti. Usa una casseruola alta, preferibilmente di ghisa.
- 2 – Quando il soffritto è pronto, aggiungi la **carne di manzo macinata** e fai insaporire mescolando il tutto.
- 3 – Quando la carne sarà ben rosolata, aggiungi la **salsa di pomodoro** e un po' di **sale**.
- 4 – Dopo qualche minuto, aggiungi lo **zucchero di canna**, il **cumino**, il **coriandolo**, la **paprika** e un po' di **peperoncino macinato**.
- 5 – Dopo averli fatti sgocciolare per bene, aggiungi i **fagioli neri** e mescola il tutto, lasciando cuocere ancora per 10 minuti.
- 6 – Servi il chili con carne ancora bollente, accompagnandolo con dei **nachos**.

La storia del chili messicano

Il chili è una ricetta che ha radici lontane ed esistono molte leggende sulle sue origini. Le prime testimonianze certe di questo piatto risalgono al **1600** e al **1700**, quando tra il **Messico** e il **Texas** le cosiddette "**Chili Queens**" cuocivano e servivano il tipico stufato di

carne piccante ai militari spagnoli e agli avventori. Nell'Ottocento il chili divenne uno dei piatti tipici dei **cow-boys**, che portavano sempre con loro i cosiddetti "**chili bricks**", ossia dei mattoncini di carne che potevano poi essere facilmente scaldati in acqua bollente in qualsiasi situazione. I "**Chili Parlor**", invece, erano dei baracchini con banconi e sgabelli dove si poteva mangiare il chili con pochi soldi.

Chili: la ricetta e le sue varianti

Il **chili messicano** ha come peculiarità la presenza dei **fagioli**; il **chili texano**, invece, segue la ricetta originale che prevede la **carne tagliata a cubetti** e non macinata, con l'aggiunta delle sole **spezie** e del **peperoncino**.

Una variante molto diffusa del chili con carne prevede l'aggiunta di un **peperone rosso** tagliato a pezzettini. Questo piatto può essere consumato da solo ma, in genere, viene servito insieme a del **riso**, oppure a delle **tortillas** o dei **nachos**. Il chili con carne può essere anche utilizzato come ripieno per degli ottimi **burritos**. Infine, va detto che, sebbene la particolarità di questo piatto sia il suo essere piccante, nella preparazione ci si può regolare in base alle proprie preferenze, magari evitando di mettere il peperoncino intero e utilizzando solo quello macinato.