



Chili con Carne & pane di mais

Ingredienti 4 persone

Pane di mais

1 uovo
250 ml di latticello
50 g di burro fuso
1/2 cucchiaino da tè di sale
2 cucchiaini da tè rasi di lievito chimico
2 cucchiari da tavola di zucchero
120 g di farina di mais fine (Polenta fine)
150 g di farina

Preparazione

Pane di mais

Mettere l'uovo, il latticello, il burro fuso e il sale in una ciotola e mescolare. Setacciare la farina e il lievito chimico nella massa e aggiungere la farina di mais. Mescolare brevemente il tutto fino a formare un composto malleabile. Mettere il composto in uno stampo a cassetta già imburato e cuocere nel forno preriscaldato (200°C ventilato) per ca. 25 minuti, fino alla doratura.

Chili con Carne

200 g di carne di manzo
400 g di passata di pomodoro
4 pomodori
2 cipolle
2 spicchio d'aglio
2 pezzi di paprica rossa
2 cucchiari da tavola di concentrato di pomodoro
2 scatolette di fagioli Kidney
1 scatoletta di mais dolce
1 cucchiaino da tè di cumino
2 foglie d'alloro
17 gocce di salsa Baergfeuer
80 ml di vino rosso secco
2 tavolette di cioccolato fondente
3 cucchiari da tavola di olio d'oliva
Regolare di sale, pepe e origano

Chili con Carne

Tagliare la carne di manzo a dadini. Tagliare le cipolle e l'aglio. Versare l'olio d'oliva nella pentola e far imbiondire le cipolle. Aggiungere l'aglio. Aggiungere la carne di manzo e farla sobbollire a fuoco medio fino a rosolarne l'intera superficie. Tagliare i pomodori e sbollentarli. Aggiungere la paprica dopo averla tagliata a cubetti. Sfumare con brodo di carne di manzo. Pelare i pomodori e tagliarli a dadini. Aggiungere il concentrato di pomodoro, la passata di pomodoro, il cumino, le foglie di alloro, lo zucchero e il vino rosso. Aggiungere i pomodori, il mais e i fagioli Kidney. Aggiungere il cioccolato dopo averlo grattugiato o sminuzzato. Mescolare bene il tutto e far sobbollire per 50 minuti a fuoco basso. Insaporire con la salsa chili Baergfeuer (ca. 17 spruzzate). Regolare di sale, pepe e origano.