

FAGIOLI ALLA MESSICANA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 900 g di spezzatino di manzo,
- 1 tazza di cipolla a fettine,
- 1 peperone verde,
- 1 spicchio di aglio tritato,
- 300 g di pomodoro passato,
- 2 tazze di acqua,
- 2 peperoni rossi,
- 1 cucchiaino di polvere di chili,
- 1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere,
- 1/2 cucchiaino di origano,
- 1/2 cucchiaino di sale,
- 500 g di fagioli secchi ammollati prima in acqua.

Prendete una pentola larga e mettere a rosolare la carne a cubetti con l'olio, quindi aggiungere cipolla, peperone verde, aglio e soffriggere il tutto per cinque minuti. Aggiungere quindi tutti gli altri ingredienti ad eccezione dei fagioli e far cuocere per 1 ora e più il tutto quindi aggiungete i fagioli e portate a termine la cottura.