

CHILI CON CARNE

DIFFICULTÉ ●●●● facile

AIDE REQUISE  oui

PORTIONS 



INGRÉDIENTS

- 2 cuillères à soupe d'huile
- 4 ails moulus
- 1 oignon blanc, coupé en petits dés
- 2 cuillères à soupe de piment ou de poudre de piment non épicé
- 1 cuillère à café de poudre de poivre de Cayenne
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de sauce Worcestershire
- 400 ml de sauce tomate
- 500 g de bœuf haché
- 500 g de haricots rouges (préalablement cuit)
- 2 tasses d'eau
- Sel et poivre au choix
- Fromage cheddar râpé



PRÉPARATION

- 1 Dans une casserole, ajouter de l'huile, l'ail moulu, l'oignon haché en petits cubes et faites sauter jusqu'à ce qu'il soit doré.
- 2 Ajouter le bœuf haché et le faire frire jusqu'à ce qu'il soit cuit. Ensuite, ajoutez la sauce tomate, la poudre de chili, le paprika et la sauce Worcestershire, mélangez bien tous les ingrédients.
- 3 Ajouter l'eau et les haricots préalablement cuits, mélanger le tout. Pour finir, ajoutez le sel et le poivre à votre convenance.
- 4 Laisser cuire l'ensemble pendant 40 minutes à température moyenne/moyenne-élevée, servir chaud ou chauffer dans un bol.
- 5 En complément, vous pouvez ajouter du fromage cheddar ou celui de votre choix par rapport à la soupe.

CHILI CON CARNE

DIFFICOLTÀ ●●●●● facile

AIUTO  si

PORTE 



INGREDIENTI

- 2 cucchiaini di olio
- 4 aglio modanato
- 1 cipolla bianca, tagliata in piccoli dadi
- 2 cucchiaini di zuppa di peperoni o di polvere di peperoncino non piccante
- 1 cucchiaino per caffè di polvere di pepe di Cayenne
- 1 cucchiaino per caffè di paprika
- 1 cucchiaino per caffè in salsa Worcestershire
- 400 ml di salsa di pomodoro
- 500 g di carne tritata
- 500 g di fagioli rossi (precedentemente cotti)
- 2 tazze d'acqua
- Sel e pepe al gusto
- Formaggio cheddar grattugiato



PREPARAZIONE

- 1 In una pentola, aggiungere olio, aglio macinato, cipolla macinata in piccoli cubi e far saltare fino a quando non sarà dorato.
- 2 Aggiungere il manzo macchiato e farlo friggere finché non è cotto. Poi aggiungete la salsa di pomodoro, la polvere di chili, il paprika e la salsa Worcestershire, mescolate bene tutti gli ingredienti.
- 3 Aggiungere acqua e fagioli precotti, mescolare tutto. Infine, aggiungete il sale e il pepe al gusto.
- 4 Lasciare cuocere l'insieme per 40 minuti a temperatura media/media-alta, servire caldo o riscaldare in una scodella.
- 5 In aggiunta, potete aggiungere formaggio cheddar o quello di vostra scelta rispetto alla minestra.

CHILI CON CARNE

DIFFICULTY ●●●● easy

HELP  yes

PORTIONS 



INGREDIENTS

- 2 tablespoons of oil
- 4 ground garlics
- 1 white onion, diced
- 2 tablespoons of chili pepper or non-spicy chili powder
- 1 teaspoon cayenne pepper powder
- 1 teaspoon paprika
- 1 teaspoon Worcestershire sauce
- 400 ml tomato sauce
- 500 g ground beef
- 500 g red beans (previously cooked)
- 2 cups of water
- Salt and pepper at your choice
- Grated cheddar cheese



PREPARATION

- 1 In a saucepan, add oil, ground garlic, chopped onion into small cubes and stir until golden brown.
- 2 Add the ground beef and fry until cooked. Then add the tomato sauce, chili powder, paprika and Worcestershire sauce, mix all the ingredients well.
- 3 Add the water and the previously cooked beans, mix everything. Finally, add salt and pepper to taste.
- 4 Cook the set for 40 minutes at medium/high temperature, serve hot or heat in a bowl.
- 5 In addition, you can add cheddar cheese or cheese of your choice to the soup.