



## CHILI CON CARNE

[unafamigliaaifornelli.blogspot.it](http://unafamigliaaifornelli.blogspot.it)



### Ingredienti per 2 persone:

300 g macinato misto  
1 cipolla piccola  
1 peperone rosso  
100 g passata di pomodoro  
200 g di fagioli rossi in scatola  
1 cucchiaio di spezie miste  
3 cucchiaini di Olio di Oliva Dante  
1 peperoncino rosso  
sale  
3 tortillas

### Preparazione:

In una casseruola scaldare l'olio, unire la cipolla tritata e rosolare. Aggiungere il peperone tagliato a striscioline e lasciare insaporire per qualche minuto. Unire ora la carne e mescolare finché diventa chiara, poi le spezie e il peperoncino, infine il pomodoro. Mescolare e cuocere per 20 minuti circa. Aggiungere i fagioli scolati e sciacquati dal liquido di conservazione. Cuocere per altri 10 minuti. Servire il chili con le tortillas scaldate velocemente su una piastra.