Alessandro Borghese Kitchen Sound, serata piccante con chili and co.

borghese-12-e7d3354c

CHILI & CO.
(Costo € - Tempo 1 h - Difficoltà #)

Ingredienti:
250g di polpa di maiale
100g di cipolle bianche
1 spicchio d’aglio
1 carota
1 costa di sedano
150g di peperoni rossi
150g di peperoni gialli
200g di salsa di pomodoro
250g di fagioli rossi precotti
50g di brodo vegetale
1 peperoncino fresco
Scorza di un lime
1/4 di un cucchiaino di curcuma q.b.
Cannella q.b.
Olio EVO q.b.
Cotenna di speck q.b.
Timo q.b.

Preparazione:
Trita a coltello la cipolla.

Prosegui cubettando il sedano, la carota e il peperoncino. Versa tutto in una padella e soffriggi con un filo d’olio extravergine di oliva e uno spicchio di aglio in camicia.
Dopo qualche minuto, incorpora i peperoni e la carne tagliata a bocconcini. Prosegui la rosolatura. Aggiusta di sale e profuma con curcuma e cannella. (ricordati di levare lo spicchio d’aglio)
Ultima il chili versando in padella la salsa di pomodoro e i fagioli rossi. Rimbocca con il brodo vegetale e cuoci per 40 minuti a fuoco dolce.
Taglia la cotenna dello speck a pezzettini di 1 centimetro. Sbianchisci i dadini di speck in acqua calda e in seguito rosolali in padella con un filo d’olio per renderli croccanti.
Servi il chili accompagnandolo con speck croccante, una grattata di lime, foglioline di timo e un giro di olio extravergine.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno