

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. Rimbecca 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