

CHILI DI POLPETTE CON FAGIOLI BORLOTTI



Una ricetta dal profumo tex mex per un piatto unico pieno di gusto!



Facile



50'



Piatto Unico

INGREDIENTI (PER 20 POLPETTE)

- 400 gr [Borlotti al naturale 400 g](#)
- 2 Cipolle
- 2 cucchiaini Cumino macinato
- 500 gr Macinato di manzo
- 1 lattina scolata Mais dolce De Rica
- q.b. Noce moscata
- 3 cucchiaini Olio EVO
- 90 gr Pangrattato
- 1 cucchiaino Paprika affumicata
- 1 cucchiaino Paprika forte
- 700 gr Passata di pomodoro De Rica
- q.b. Pepe
- 2 Peperoni
- Qualche foglia Prezzemolo
- 3 cucchiaini Prezzemolo tritato
- q.b. Sale
- 2 Spicchi d'aglio schiacciati
- 1 Uovo
- 1 cucchiaio colmo Zucchero di canna

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. In una ciotola unire la carne macinata, il pangrattato, il prezzemolo tritato, la noce moscata macinata, il sale, il pepe nero macinato e l'uovo. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Suddividere l'impasto e formare 20 polpette della dimensione di una pallina da ping pong.
2. In una pentola scaldare l'olio e rosolare le polpette per 5 minuti, girandole di tanto in tanto. Rimuovere le polpette dalla pentola e mettere da parte.
3. Nella pentola con il fondo di cottura delle polpette aggiungere le cipolle affettate finemente e gli spicchi d'aglio.
4. Tagliare i peperoni a pezzetti, aggiungerli alle cipolle e rosolare per 10 minuti con il coperchio chiuso e mescolando di tanto in tanto.
5. Aggiungere la paprika affumicata, la paprika forte, il cumino, le foglie di prezzemolo e lasciare tostare per 1 minuto. Aggiungere le polpette, la passata di pomodoro, lo zucchero di canna, i fagioli borlotti e il mais dolce.
6. Aggiustare di sale e di pepe, mescolare e lasciare cuocere per 30 minuti con il coperchio.
7. Servire il chili di polpette accompagnato da un po' di riso bollito.