



# CHILI VEGETARIANO DI FAGIOLI NERI

## Ingredienti

*Per 4 persone*

180 gr di salsa di mele  
1 cucchiaino di zucchero di canna  
1 cucchiaino di coriandolo tritato  
1 cucchiaino di pepe di Caienna  
1 cucchiaino di cumino macinato  
1 cucchiaino di origano essiccato  
1/2 cucchiaino di chiodi di garofano tritati  
1/2 cucchiaino di rosmarino essiccato  
1/2 cucchiaino di salvia essiccata  
1/4 di cucchiaino di timo essiccato  
1 barattolo di fagioli neri  
1 barattolo di concentrato di pomodoro  
2 spicchi d'aglio  
1 cipolla  
1 zucca gialla  
2 carote  
1 patata dolce  
150 gr di funghi freschi

## Passaggi

- 1.** In una pentola larga a fuoco medio-basso, miscela la salsa di mele, lo zucchero di canna, coriandolo, pepe di Caienna, cumino, origano, i chiodi di garofano, rosmarino, salvia e timo. Cuoci fino a riscaldare.
- 2.** Aggiungi i fagioli neri e il concentrato di pomodori.
- 3.** Mescola l'aglio, la cipolla, la zucca, le carote, le patate dolci e i funghi.
- 4.** Immergi in acqua, abbastanza da coprire. Porta ad ebollizione, riduci il calore e cuoci a fuoco lento per 45 minuti, mescolando di tanto in tanto.