



CHILI RAE VEGETARIANO

Ingredienti

Per 4 persone

4 spicchi d'aglio
1 barattolo di pomodoro a cubetti
1 barattolo di sugo di pomodoro
1 barattolo di concentrato di pomodoro
1 lattina o una bottiglia di birra
4 cucchiari di peperoncino in polvere
1 cucchiaino di origano essiccato
1 cucchiaino di cumino macinato
1/2 cucchiaino di salsa di peperoncino piccante
1 barattolo di fagioli neri
1 barattolo di ceci
1 barattolo di fagioli borlotti
1 barattolo di fagioli rossi
1 barattolo di cannellini
1 barattolo di mais
200 gr di Cheddar grattugiato

Passaggi

- 1.** In una pentola, soffriggi l'aglio in dell'olio.
- 2.** Aggiungi i cubetti di pomodoro (senza scolare), il concentrato di pomodoro, la passata, la birra, la polvere di peperoncino, della polvere di mostarda, origano, pepe, cumino e la salsa di peperoncino piccante.
- 3.** Aggiungi i borlotti, i ceci, i fagioli neri e rossi, i cannellini e il mais. Fai bollire il composto, poi riduci il calore, lascia cuocere a fuoco lento per 20 minuti.
- 4.** Guarnisci ogni peperone con del formaggio (se preferisci).