

Minestra di carne



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
70 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

1 cipolla piccola, sminuzzata fine
2 spicchi d'aglio, sminuzzati fine
1 cucchiaio di olio vegetale
500g di stinco di manzo, a dadini
410g di fagioli rossi in scatola,
scolati e sciacquati
2 barattoli da 400g di pomodori a pezzetti
700ml di brodo caldo di pollo
un generoso pizzico di
peperoncini secchi tritati
2 quadratini di cioccolato fondente
foglie di coriandolo o prezzemolo
fresco, o alternativamente groviera
grattugiato, per servire

Istruzioni per la preparazione

1. Usando il food processor, tagliuzzare le cipolle e l'aglio.
2. Tritare la carne usando il tritatutto con il disco grosso.
Soffriggere a fuoco lento la cipolla e l'aglio, in olio, per un paio di minuti.
Appena si ammorbidiscono, aggiungere il trito di carne. Alzare la fiamma e cuocere per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a quando la carne non è più rosa.



3. Aggiungere fagioli, pomodori, brodo, peperoncini, cioccolato e abbondante sale e pepe. Portare ad ebollizione, mettere il coperchio e sobbollire a fiamma bassa per 1 ora (o piu' a lungo se avete tempo). (Fino a questo punto la ricetta puo' essere preparata il giorno prima e poi lasciata raffreddare e riposta in frigorifero).

4. Versare la minestra in scodelle o grosse tazze, guarnendo con erbe, formaggio e pepe nero. Per mangiarla occorrera' il cucchiaino.