



LE RICETTE DI CHEF

ALESSANDRO BORGHESE



CHILI DI CARNE PICCANTE CON SPECK SENFTER

Dalla cucina di Alessandro Borghese Kitchen Sound, una ricetta con Speck Senfter che è musica per il palato!

- 🍴 Occasione Cena
- 👨‍🍳 Difficoltà Media
- ⌚ Tempo di preparazione 5'
- ⌚ Tempo di cottura 25'
- ⌚ Tempo totale 30'
- 🍷 Dosi per 4 persone

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 Senfter q.b.
Timo q.b.

PREPARAZIONE

STEP 1 Trita a coltello la cipolla.

STEP 2 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.

STEP 3 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).

STEP 4 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.

STEP 5 Taglia la cotenna dello Speck Senfter 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.

STEP 6 Servi il chili accompagnandolo con Speck croccante, una grattata di lime, foglioline di timo e un giro di olio extravergine.

Per questa ricetta è stato utilizzato

**Speck
Senfter**

Il prodotto per eccellenza
dell'Alto Adige.

