### Cile Con Carne

#### Ingredienti

Per 5 persone

500 g di manzo tritato

Un po 'di olio d'oliva

2 cipolle

2 spicchi di aglio (opzionale)

3 peperoni

1 scatola di pomodori schiacciati o coulis di pomodoro

1 grande scatola di fagioli rossi

Tabasco

prezzemolo, erbe della Provenza

Riso

#### Preparazione

1. In una padella, un wok o un bastardo, cuocere la carne, mescolando per separare i grumi grandi. Scolare il succo e mettere da parte.
2. Versare un po 'di olio d'oliva sul fondo della padella e rosolare le cipolle affettate. Nel frattempo, taglia i peperoni in piccoli pezzi, quindi aggiungili alle cipolle. Infine, incorpora i pomodori.
3. Condisci le verdure con aglio tritato, erbe di Provence, un po 'di tabasco. Sale e pepe.
4. Quando la miscela è quasi cotta (15 minuti), aggiungere la carne e le fagioli rossi drenati. Cuocere per qualche altro minuto, regolare il condimento e aggiungere il prezzemolo tritato.

#### Accompagnamento

Usi accompagnati dal riso.

Puoi anche aggiungere Gruyèreère grattugiato al piatto.