

## Ricetta Chili messicano

Questo piatto divenuto famoso per la sua peculiare piccantezza è conosciuto anche come chili ed è di origine messicana: si tratta di una portata a base di carne con aggiunta di spezie quali cipolla, peperoncino e nella ricetta originale anche cumino.

Nella versione originale del piatto venivano usati pezzi tagliati grossi di manzo ma negli ultimi anni anche per venire incontro ai gusti più "raffinati" delle persone, i pezzi di carne vengono tagliati in maniera meno grezza e più piccola, cosa che ha portato ad avere un gusto maggiormente delicato, sempre con aggiunta di fagioli e pomodoro per insaporire il tutto.



Le storie più accreditate fanno risalire l'origine di questa ricetta al 1840 nello **Stato del Messico** dove lo si gustava al posto del piatto tipico del Pennicam, carne seccata mista a spezie e grasso per far durare più a lungo la carne secca (esiste anche una versione dolce del pennicam dove si usano miele e semi vari come nocciole, mandorle e altro).

Sia il [pennicam](#) che il chili sono due ricette di alimenti derivati da tribù indiane che le usavano per far durare più a lungo alimenti che altrimenti sarebbero andati a male con il caldo (non esistendo frighi o sostanze conservanti chimiche come oggi), che passarono ai contadini messicani, visti anche i casi di accoppiamento relativi a indiani e messicani cosa che rendeva possibile lo scambio di tradizioni tra culture.

Qualsiasi origine questo piatto abbia questo alimento è diventata una ricetta conosciuta in tutto il mondo e apprezzata anche dai palati più delicati anche perché la quantità di peperoncino varia (oltre che di alcuni prodotti in esso inseriti) a seconda dei gusti quindi si può dire che oggi esistono varie ricette di chili mentre qui andiamo a descrivere quella originale.

In molte taverne veniva servito come cibo gratuito anche perché preparato con i rimasugli di carne che altrimenti sarebbero stati gettati e vista la povertà di molte tradizioni questo si voleva evitare, bastava quindi ordinare da bere per vedersi servito anche del chili cosa che aumentava la sete e quindi gli affari, un po' come accade oggi.

### **Ingredienti originali**

- 500 gr di carne macinata di manzo o che si aveva a disposizione
- 1 cipolla bianca
- 1 cipolla rossa
- 1 peperone rosso
- 400gr di pomodori (che erano più piccoli di quelli odierni)
- 400 gr di fagioli neri
- un cucchiaino di misto spezie (peperoncino messicano, coriandolo, cumino)
- sale (alcuni dicono che il sale non venisse usato prima dell'arrivo degli spagnoli)

Quella che segue è la ricetta di oggi con delle rivisitazioni:

## Ingredienti versione odierna

- 700 gr di manzo macinato
- 250 gr di cipolla gialla tagliata grossolanamente
- 120 gr di peperoni verdi tagliati finemente
- 4 cucchiaini di aglio tritato
- 2 cucchiaini di peperoncino
- ½ cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di cumino
- 400 gr fagioli neri (che si possono sostituire anche con i borlotti)
- ¼ cucchiaino di pepe di cayenna
- 1 lattina di pomodori pelati (nella ricetta antica si facevano cuocere a parte)
- 3 cucchiaini di pasta di pomodoro
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 bicchieri di birra scura
- 120 gr di formaggio Cheddar grattugiato (l'aggiunta di questo formaggio non è storico ma rappresenta comunque la ricetta base di un secolo fa)

**NB:** a seconda che si segua la ricetta originale o quella "moderna", anche se quella odierna non discosta molto da quella originale, aggiungere gli ingredienti in relazione alla loro presenza o meno ricordando che i fagioli vanno messi un pò prima dei pomodori (circa un ora ancora di più se si usano fagioli secchi che andranno messi in ammollo la sera prima e immessi nella pentola come al solito).

Si fa saltare in padella la carne di manzo insieme a un pò di olio fino a che la carne non si va a dorare si aggiungono quindi le cipolle e i peperoni tagliati abbastanza regolarmente insieme a aglio, peperoncino (non usare il peperoncino in polvere perché con la cottura perde molto del suo potere), sale quanto basta, cumino e pepe di cayenna, miscelando il tutto e facendolo rosolare per cinque minuti.

In una ciotola a parte intanto si schiacciano i pomodori pelati aggiungendo un pò di pomodoro passato, insieme allo zucchero (basteranno un paio di cucchiaini) e birra chiara. In una pentola fonda si versa il sugo di pomodoro unendovi la carne preparata nella padella portando quindi a ebollizione e continuando a cuocere per un tempo variabile tra i quaranta minuti e un ora a seconda di quanto grossa si sarà tagliata la carne.

Il chili si accompagna molto bene alle **tortillas messicane** che altro non sono che piadine simili a quelle della tradizione italiana anche se fatte senza lo strutto e usando la farina di mais mista in quanto a finezza (due terzi di farina di mais fine e un terzo media grana): per chi non volesse mettersi a cucinare anche le tortillas basterà che si guardi nei supermercati più forniti per reperire le tortillas originali, anche se industriali.

NB: Le tortillas originali non hanno nulla a che vedere con quelle industriali che vengono comunque bene ma non hanno lo stesso sapore (come per tutti i piatti di origine industriale).

Fonte

[indianiamerica.it](http://indianiamerica.it)