

# Chili piccante con fagioli neri

## Ingredienti (4 persone)

400 g di fagioli neri cotti \*  
2 cucchiaini di olio d'oliva biologico Solidale Italiano\*  
1 cipolla  
5 spicchi d'aglio  
1 cucchiaino di cumino \*  
mezzo cucchiaino di polvere di peperoncino rosso \*  
1 peperone rosso  
1 carota  
400 g di pomodori freschi  
1 mazzetto di coriandolo  
Sale e pepe

\*Prodotto Fair Trade ottenibile nelle Botteghe del Mondo

## Procedimento

Mettere i fagioli a bagno per una notte. Scolarli e metterli in una casseruola, coprirli con acqua fresca e cuocerli per 10 minuti. Ridurre la temperatura e cuocere i fagioli per circa 1 ora e ½ (pentola a pressione 50 minuti). Raccogliere e mettere da parte circa metà del brodo di cottura, quindi scolarli bene. Scaldare l'olio nella padella. Soffriggere la cipolla e l'aglio per circa 2 minuti. Aggiungere il cumino e il peperoncino in polvere e soffriggere brevemente. Aggiungere i peperoni, le carote e i pomodori e cuocere a fuoco lento per circa 5 minuti.

Aggiungere metà del coriandolo, i fagioli, il brodo di cottura, un po' di sale e pepe e cuocere a fuoco lento per 30-45 minuti fino a quando la salsa si addensa, quindi cospargere con il coriandolo rimanente.

