



## Fagioli con ragù piccante

[Del 06/12/2008 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: 3 cucchiai di olio di semi, 2 cipolle medie tagliuzzate grossolanamente, 1 spicchio di aglio tritato, 1 cucchiaino di semi di cumino, 2 cucchiaini di paprica, 1 peperoncino rosso o verde senza semini tritato, 680 g di carne di manzo macinata, 800 g di pomodori pelati in scatola, 90 g di passata di pomodoro, 1 cucchiaino di origano, 1 foglia di alloro, 140 ml di birra o vino, sale, pepe, 120 g di fagioli rossi e altrettanti fagioli bianchi, fagioli borlotti e ceci in scatola.

Scaldate l'olio in una casseruola capiente e fatevi imbiondire la cipolla, su fuoco dolce. Unite l'aglio, il cumino, la paprica ed il peperoncino e lasciate insaporire 1 minuto prima di aggiungere la carne macinata. Mescolate bene la carne e fatela rosolare leggermente, sbriciolandola con i rebbi di una forchetta. Incorporate i pomodori pelati con il loro sugo, la passata di pomodoro, l'origano, la foglia di alloro e la birra. Aggiustate di sale e pepe quanto basta, coprite la casseruola e lasciate cuocere per 50 minuti, a fiamma dolce. Controllate spesso il livello del liquido durante la cottura e , se necessario, aggiungete un pò di acqua tiepida. A circa 15 minuti dal termine della cottura aggiungete le diverse qualità di fagioli ed i ceci, ben scolati, e mescolate il tutto delicatamente. Servite.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]