

## Minestra di carne



**Tempo preparazione:**  
10 minuti

**Tempo di cottura:**  
70 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

1 cipolla piccola, sminuzzata fine  
2 spicchi d'aglio, sminuzzati fine  
1 cucchiaio di olio vegetale  
500g di stinco di manzo, a dadini  
410g di fagioli rossi in scatola,  
scolati e sciacquati  
2 barattoli da 400g di pomodori a pezzetti  
700ml di brodo caldo di pollo  
un generoso pizzico di  
peperoncini secchi tritati  
2 quadratini di cioccolato fondente  
foglie di coriandolo o prezzemolo  
fresco, o alternativamente groviera  
grattugiato, per servire

### Istruzioni per la preparazione

1. Usando il food processor, tagliuzzare le cipolle e l'aglio.  
2. Tritare la carne usando il tritatutto con il disco grosso.  
Soffriggere a fuoco lento la cipolla e l'aglio, in olio, per un paio di minuti.  
Appena si ammorbidiscono, aggiungere il trito di carne. Alzare la fiamma e cuocere per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a quando la carne non è più rosa.



3. Aggiungere fagioli, pomodori, brodo, peperoncini, cioccolato e abbondante sale e pepe. Portare ad ebollizione, mettere il coperchio e sobbollire a fiamma bassa per 1 ora (o piu' a lungo se avete tempo). (Fino a questo punto la ricetta puo' essere preparata il giorno prima e poi lasciata raffreddare e riposta in frigorifero).

4. Versare la minestra in scodelle o grosse tazze, guarnendo con erbe, formaggio e pepe nero. Per mangiarla occorrera' il cucchiaino.