

Chili Slow Cooker – This is Us



In *That'll Be The Day* (13° episodio, seconda stagione) **Rebecca** prepara un **chili** per la finale della *Super Bowl* in una pentola slow cooker regalatale tanti anni fa dai vicini.



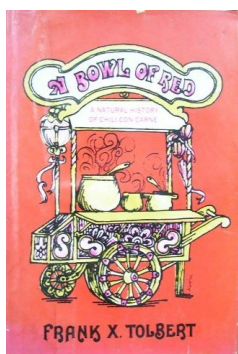
La **slow cooker** è una pentola elettrica che permette di cucinare lentamente a temperatura bassa e costante. Viene inventata, intorno al 1970, dall'azienda americana Crock-Pot per le donne che lavorano, proprio la stessa marca

che troviamo in casa **Pearson**.

Storia del Chili

Il **chili** – dal 1977 piatto nazionale del Texas – è uno stufato piccante originariamente preparato con carne (solitamente di manzo), peperoncini, origano, cumino e aglio a cui si sono aggiunti nel tempo pomodori e fagioli.

Sulla sua nascita ci sono molte versioni, una delle quali racconta che i soldati di **Hernan Cortéz** avevano imparato a preparare una specie di chili dagli Aztechi, tramandata poi ai Nativi del Nord. Invece la teoria più accreditata fa risalire l'invenzione del piatto alle *chili queens*, popolane ispaniche della **San Antonio** di fine '800.



Chili Queens

Secondo il libro *A Bowl of Red* di **Frank X. Tolbert** – giornalista e proprietario di ristoranti di chili – queste donne preparavano uno stufato con i ritagli di carne e peperoncino (**chili** in spagnolo) per venderlo in piazza a soldati e cowboys. La tradizione durò fino al 1937, quando una normativa sanitaria vietò la vendita di chili per strada. Sparirono così le regine insieme ai cantastorie e a tutti i personaggi che ruotavano attorno a quel mercato.

Intorno al 1920 nascono i primi prodotti industriali legati a questo piatto, come chili in scatola ed il mix di spezie da chili in polvere. Negli anni '80 la città di **San Antonio** decide di recuperare la tradizione del mercato delle *chili queens* con la manifestazione **Return of the Chili Queens Festival**, una sorta di ricostruzione storica che avviene a maggio durante le celebrazioni per il **Memorial Day**.



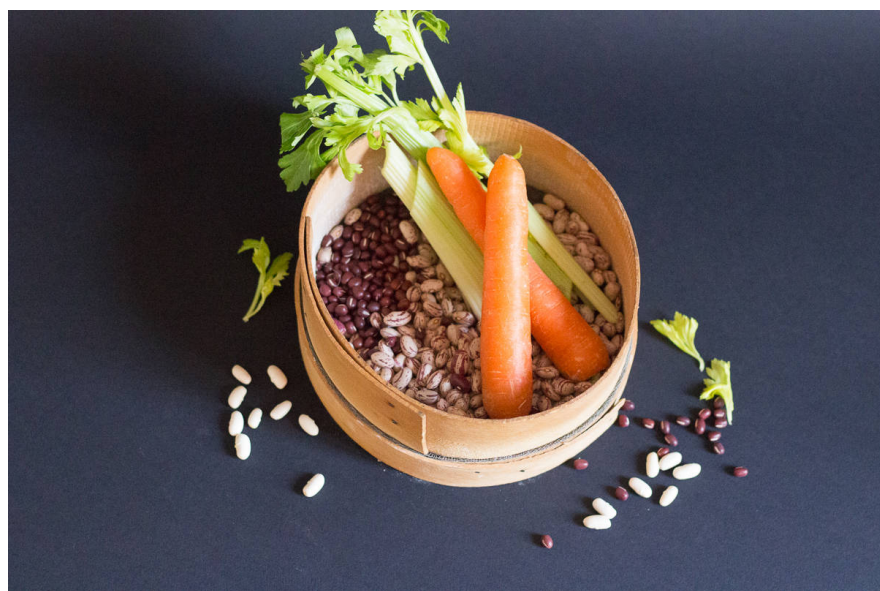
Curiosità

Il chili è anche il piatto preferito del tenente *Colombo*, mentre in una puntata dei *Simpson* a Springfield si svolge una vera e propria fiera del chili piccante.

Si racconta che il bandito *Jesse James* avesse evitato di svaligiare la banca di MacKinney perché posta proprio a fianco del suo ristorante di chili preferito

Ingredienti per 4-6 persone

→Ricetta provata e mangiata



Macinato di manzo 450
g
Salsa di pomodoro 300
g
Fagioli borlotti 280
gr
Fagioli rossi 280 gr
Cumino 2 cucchiaini
Coriandolo 1/2
cucchiaino
Paprika dolce 1
cucchiaino

Pepe macinato 1/2 cucchiaino

Cannella 1/2 cucchiaino

Peperoncino 1 cucchiaino

Cipolla grande 1
Aglione 2 spicchi
Sedano 1 costa
Carote 2
Sale 2 cucchiaini
Tabasco q.b.

Per prima cosa affettate la cipolla e l'aglio, facendoli a pezzetti piccoli, e posizionateli sul fondo della Slow Cooker.

Pulite, mondate e tagliate a cubetti le carote e il sedano.

Aggiungete il macinato, cercando di romperlo ed evitando di lasciarlo troppo compatto. Distribuitelo in maniera omogenea.

Unite i fagioli.



Aggiungete il sale e tutte le spezie.



Coprite il tutto con la salsa di pomodoro.

Chiudete il coperchio e accendete la Slow Cooker sulla temperatura più bassa "LOW" per 8 ore.

Passate le 8 ore, inebriati dai vapori aromatici e piccanti del Chili, aprite il coperchio, mescolate bene assicurandovi che la carne si distribuisca in maniera uniforme.

A questo punto basta solo aggiungere tabasco a piacimento e servire.

