

STUFATO DEL COW BOY

- 1 cucchiaio di grasso
- 500 gr. di carne di manzo macinata
- 1 cipolla media tritata
- 1 peperone verde a pezzi
- 2 tazze di mais sgocciolato
- 2 tazze di fagioli in scatola
- 2 tazze di pomodori in scatola
- 1 cucchiaio di chili in polvere (facoltativo)
- 3 o 4 cucchiaini di sale

Mettere il grasso in una pentola. Aggiungere la carne, la cipolla e il peperone. Cucinare, mescolando di tanto in tanto, finché carne e peperone non sono cotti. Sgocciolare il mais, i fagioli e i pomodori, e aggiungere il liquido alla carne, facendo cuocere finché il liquido non dimezzi di volume. Aggiungere il mais, i fagioli e i pomodori, mescolare e far scaldare.

Servire subito.

PASTICCIO DI PATATE DEL CHUCKWAGON

- 60 ml di olio o di grasso di pancetta
- 1 kg di patate crude pelate e tagliate a pezzi
- 1 cipolla media affettata
- 1 cucchiaino di sale
- 1 pizzico di pepe

Scaldare l'olio. Aggiungere le patate e la cipolla, mescolare e cuocere fin quando tutti gli

ingredienti son caldi. Coprire e cuocere altri 15 minuti, oppure fin quando le patate non sono tenere.

COLAZIONE DEL COW BOY

- 5 grosse patate, tagliate sottili
- 450 gr di carne macinata
- 10 uova e 125 ml di latte, sbattuti insieme
- 375 gr di formaggio messicano
- 1 grossa cipolla, tagliata
- 1 cucchiaino di aglio tritato
- 1 piccolo peperoncino rosso finemente tritato
- Burro
- Olio d'oliva
- Liquido di cottura
- Sale
- Pepe
- Spezie stagionali

Saltare la cipolla in un po' di burro fin quando non diventa traslucida. Insaporire con un po' di sale e pepe. Imbrunire la carne con l'aglio e il peperoncino rosso. Insaporire con sale, pepe, spezie stagionali (circa ½ cucchiaino o di più, a seconda dei gusti) e un po' di liquido di cottura. Togliere un po' di grasso dalla carne.

Saltare le patate in un po' di olio d'oliva, appena per farle ammorbidire. Imburrare una teglia o una pentola e mettere gli ingredienti in questa sequenza: patate, carne, cipolla, formaggio. Ripetere. Versare la misura di uova e latte sulla cima. Cuocere (forno o fuoco) a fuoco basso per 8-10 ore.

□

□

ANTIPASTI

□

BUFFALO CHICKEN WINGS

Ingredienti : 25-30 ali di pollo, Olio da frittura, 60 ml (4 cucchiaini) di burro o margarina, 45-90 ml (3-6 cucchiaini) di salsa a piacere (la ricetta originale prevede l'impiego di una salsa piccante tipo Tabasco), 6-8 Gambi di sedano lavati, puliti e tagliati
Salsa blue cheese per l'intingolo del sedano.

Tagliare le ali in due parti a livello del "gomito" e rimuovere le punte dell'ala.

Scaldare l'olio e friggerle a fuoco non troppo forte per 8-10 minuti rigirandole continuamente, finchè non abbiano assunto una colorazione dorata.

Asciugare su carta da cucina e coprire per mantenerle calde.

In un pentolino, sciogliere il burro ed unirvi la salsa piccante; amalgamare il tutto e versare la salsa sulle ali ancora calde.

Servire accompagnato dai gambi di sedano e dalla salsa blue cheese.

POMODORI VERDI FRITTI

Ingredienti : (per 4 persone) 3 pomodori rotondi verdi, 1 uovo, 2 cucchiai di latte, salsa tabasco, 100g di farina di mais, 80 g di burro (oppure olio di semi di arachidi per friggere), sale e pepe.

Tagliare i pomodori a fette dello spessore di 1 cm. In una fondina, sbattere l'uovo con il latte, la salsa tabasco, una macinata di pepe e un pizzico di sale; immergere una a una le fette di pomodoro, sgocciolarle e passarle nella farina di mais.

Friggere le fette di pomodoro nel burro facendole dorare da entrambi i lati. Salare poco e servirle calde.

PRIMI PIATTI

JAMBALAYA

Ingredienti : (x 4 persone) 180g riso, 60g di prosciutto affumicato, 5 dl di brodo, 350g di code di gamberetti, 120g di salsiccia piccante, 20g di burro, mezza cipolla, uno spicchio d'aglio, una costola di sedano, una falda di peperone verde e una di peperone rosso, 2 pomodori maturi,

Ricette Country

Scritto da Administrator

Sabato 14 Agosto 2010 12:23 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 23 Novembre 2011 15:22

zucchero, peperoncino, timo, sale, un cucchiaio di prezzemolo tritato.

Tipico dell'area del Missisipi simile alla paella spagnola

Scaldare il burro in un tegame e far rosolare leggermente la salsiccia piccante tagliata a fette e il prosciutto tagliato a cubetti.

Nello stesso tegame far appassire la cipolla tritata, poi aggiungere l'aglio tritato e far ancora soffriggere a fuoco dolce per un minuto. Unire i peperoni tagliati a rettangolini, il sedano a pezzetti, i pomodori sbucciati, privati dei semi e tagliati a dadini, lo zucchero, un pizzico di timo e il peperoncino. Salare leggermente, mettere il coperchio e cuocere per 10-15 minuti a fiamma bassa.

Unire il riso, il prosciutto e la salsiccia, bagnare con due bicchieri di brodo, portare a ebollizione e cuocere a fiamma bassa finchè il riso risulterà quasi cotto.

Infine unire i gamberetti, mettere il coperchio e cuocere ancora per 2 minuti. Appena i gusci dei gamberetti saranno rosa, togliere il riso dal fuoco, aggiungere il prezzemolo e servire.

SECONDI PIATTI

CHILI CON CARNE

Ingredienti : 2 cucchiai d'olio d'oliva, 2 spicchi d'aglio tritati, 1 piccola cipolla tritata, 600g di trita di manzo magra, 1 bicchiere di birra, 1/2 bicchiere d'acqua, 2 tazze di pomodori tritati, sale e pepe nero, origano, salvia secca, un pizzico di pepe di cayenna, 1 cucchiaino di cumino, 2 cucchiai di chili in polvere (una apposita miscela di spezie già pronta), 250g di fagioli rossi ("chili

beans" o "kidney beans"; in alternativa vanno bene anche i borlotti) bolliti

Scaldare l'olio in una grande casseruola, aggiungervi cipolla e aglio e farli soffriggere.

Mettervi la carne e farla rosolare; aggiungere quindi la birra e cuocere a fuoco moderato per 10 minuti.

Aggiungere quindi l'acqua, il sale, il pepe, la salvia, l'origano, il pepe di cayenna, il cumino ed il chili in polvere.

Cuocere mezzo coperto su fuoco basso per circa due ore e mezza; al termine aggiungere i fagioli e

far cuocere per altri 15 minuti circa.

POLLO ALLA CALIFORNIANA

Ingredienti : 4 petti di pollo, 1 pompelmo rosa, 3 arance, senape, miele, cannella in polvere, olio, formag

Sbucciate il pompelmo e le 2 arance, separate gli spicchi, l'arancia che resta va spremuta, la scorza va

CONTORNI

SALSA BARBECUE

Ingredienti (per 6 persone): 250 gr di Salsa di Pomodoro, 10 gr. di Concentrato di Pomodoro, 80 gr. di cipolla, 1 spicchio di aglio, 60ml di aceto bianco, 50 gr di zucchero di canna, 50 gr. di senape, 10 gr. di Peperoncino , 40 gr di burro, Sale e Pepe q.b., Salsa Worchester q.b., Tabasco q.b..

La Salsa Barbecue è un classico della cucina Tex-Mex e delle Steakhouse americane, la troverete in quasi tutte le grigliate a base di carne, da servire leggermente tiepida.

In una padella si prepara un soffritto, a fuoco basso, con burro, aglio e cipolla finemente tritati; versate poco a poco l'aceto e lasciatelo sfumare.

Unite allora la salsa di pomodoro e il concentrato, amalgamate bene, quindi aggiungete la

senape, il peperoncino e lo zucchero; continuate a cuocere il tutto a fuoco basso fino ad arrivare a circa 20 minuti di cottura (partendo dal soffritto iniziale).

Aromatizzate la salsa con sale, pepe, Salsa Worchester e tabasco a piacere; passate la salsa al setaccio e riponete fino al momento di servire.

FAGIOLI ROSSI STUFATI

Mettere 350g di fagioli rossi, lasciare a bagno per una notte, in una pentola con un litro d'acqua e cuocere finchè l'avranno assorbita.

Far dorare in una padella antiaderente 80g di pancetta a fettine, unire uno spicchio d'aglio tritato con una cipolla, un cuore di sedano a pezzetti e un peperoncino.

Unire i fagioli e cuocere il tutto per un'ora

Chili con carne

□ **Ingrediente principale della ricetta**

La Carne bovina

« Le sue Ricette

- **Difficoltà:** Bassa
- **Cottura:** 60 min
- **Preparazione:** 20 min
- **Dosi per** 4 persone

Il
Il chili con carne viene servito assieme a
[di farina](#)
[crema di fagioli](#)

chili con carne
[tortillas](#)
calde o

Ingredienti

- [Aglio](#)
1 spicchio
- [Brodo](#)
di manzo 150 ml
- [Cannella](#)
in polvere 1 pizzico
- [Carne bovina](#)
polpa di manzo 250 gr
- [Carne di suino](#)
polpa di maiale 250 gr
- [Cipolle](#)

Ricette Country

Scritto da Administrator

Sabato 14 Agosto 2010 12:23 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 23 Novembre 2011 15:22

- 100 gr
- [Coriandolo](#)
fresco un mazzetto
- [Cumino](#)
polvere 1/4 di un cucchiaino
- [Fagioli](#)
rossi (o borlotti) in scatola 250 gr
- [Olio di oliva](#)
extravergine 5 cucchiai
- [Pepe](#)
nero macinato a piacere
- [Peperoncino](#)
fresco piccante 1
- [Peperoni](#)
rosso e giallo 1
- [Pomodori](#)
polpa 200 gr
- [Sale](#)
q.b.

Preparazione

Per preparare il chili, tagliate la polpa di manzo e di [maiale](#) a cubetti; mondate la [cipolla](#) e l'aglio quindi tritateli finemente; lavate il [peperone](#), tagliatelo in due, eliminate i semi e i filamenti interni e tagliatelo a quadretti. Eliminate i semi dal [peperoncino](#) e tagliatelo finemente. Proseguendo nella preparazione del chili, prendete un tegame e disponetevi l'olio, la [cipolla](#), l'aglio, il [peperoncino](#) e il [peperone](#); fate soffriggere gli ingredienti assieme alla carne per 10 minuti, poi aggiungete la polpa di [pomodoro](#), il [coriandolo](#), il cumino, la

[cannella](#)

, il

[pepe](#)

nero e il

[sale](#)

, quindi lasciate cuocere per circa 25 minuti aggiungendo, qualora serva, il brodo di manzo (in questa fase potete aggiungere, volendo, la scorza grattugiata di 1 lime).

Ecco che il vostro chili è pronto.

Trascorso il tempo necessario, unite i [fagioli](#) e fate addensare la preparazione, poi spegnete il fuoco

Da un'accurata ricerca da parte di BETTA BETTINA

.....

□

□

□

□

Zuppa di fagioli neri alla messicana

Ingrediente principale della ricetta

[« Le sue Ricette](#)

- **Difficoltà:** Bassa
- **Cottura:** 60 min</< li>
- **Preparazione:** 15 min</< li>
- **Dosi per** 4 persone
- **Costo:** Basso

Nota Aggiuntiva: + 12 ore di ammollo

La

Questa zuppa di fagioli viene generalmente accompagnata con [di farina](#)

zuppa di fagioli

[tortillas](#)

bianca,

Ingredienti

- [Aglio](#)
2 spicchi
- [Alloro](#)
2 foglie
- [Brodo](#)
di pollo 1 lt
- [Cannella](#)
in polvere 1 pizzico
- [Cipolle](#)
1
- [Fagioli](#)
neri secchi 300 gr
- [Olio di oliva](#)
4 cucchiari
- [Pancetta](#)
affumicata 150 gr
- [Pepe](#)
macinato a piacere
- [Peperoncino](#)
fresco piccante 1
- [Pomodori](#)
ramati 150 gr
- [Sale](#)
q.b.

...per accompagnare

- [Tortillas di farina](#)

Da un'accurata ricerca da parte di BETTA BETTINA

- <http://www.giallozafferano.it/ricette-cat/Sapori-dal-Mondo/Tex-mex/>

-

[Ricette Sapori dal Mondo - Tex-mex - GialloZafferano.it](http://www.giallozafferano.it/ricette-cat/Sapori-dal-Mondo/Tex-mex/)

www.giallozafferano.it

'Una raccolta di ricette tex-mex;

due paesi vicini ricchi di storia culinaria che propongono ricette ormai conosciute in tutto il mondo.

Da un'accurata ricerca da parte di BETTA BETTINA
