**Chili con due fagioli**

**Ingredienti:**

* 200 g di fagioli rossi (in scatola o cotti)
* 200 g di fagioli bianchi (in scatola o cotti)
* 1 cipolla media, tritata
* 2 spicchi d'aglio, tritati
* 1 peperone rosso, a dadini
* 1 zucchina, a dadini
* 1 scatola di pomodori pelati (400 g)
* 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
* 1 cucchiaio di polvere di chili (aggiusta a piacere)
* 1 cucchiaino di cumino
* 1 cucchiaino di paprika
* 1 cucchiaio di olio d'oliva
* Sale e pepe, a piacere
* Coriandolo fresco per guarnire (facoltativo)

**Preparazione:**

1. **Soffriggere cipolla e aglio**: Scalda l'olio d'oliva in una grande casseruola o padella a fuoco medio. Aggiungi la cipolla tritata e soffriggi per 3-4 minuti fino a che diventa trasparente. Aggiungi l'aglio tritato e cuoci per 1 minuto.
2. **Aggiungere le verdure**: Aggiungi il peperone rosso e la zucchina a dadini. Cuoci per 5-7 minuti fino a che le verdure diventano tenere.
3. **Unire i pomodori e le spezie**: Aggiungi i pomodori pelati, il concentrato di pomodoro, la polvere di chili, il cumino e la paprika. Mescola bene. Lascia cuocere a fuoco lento per 10 minuti affinché i sapori si amalgamino.
4. **Aggiungere i fagioli**: Aggiungi i fagioli rossi e bianchi scolati e risciacquati. Mescola bene. Se la miscela è troppo densa, aggiungi un po' d'acqua per ottenere la consistenza desiderata. Lascia cuocere a fuoco basso per 15-20 minuti.
5. **Condire**: Aggiungi sale e pepe a piacere. Se preferisci un piatto più piccante, puoi aggiungere un po' di peperoncino in polvere o salsa piccante.
6. **Servire**: Servi caldo, guarnito con coriandolo fresco se desiderato. Puoi accompagnare il chili con riso, tortillas o anche un po' di formaggio grattugiato o panna acida vegana per un pasto completo.