

CHILLI COM CARNE



INGREDIENTES

- 200g de carne moída
- ½ pimentão vermelho em cubos
- ½ pimentão amarelo em cubos
- 1 cebola pequena em cubos
- 2 tomates maduros em cubos
- 1 e ½ xícaras de feijão vermelho ou cariquinha cozido + o caldo se necessário
- Coentro fresco a gosto
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- 1 ou 2 pimentas dedo de moça sem sementes picada
- 1 colher de chá de cominho em pó
- 1 colher de chá de páprica picante
- Sal a gosto
- 2 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

- Aquecer bem uma panela grande, adicionar metade do óleo e refogar a carne. Reservar.
- Na mesma panela, aquecer o restante do óleo e refogar a cebola até que fique transparente.
- Colocar os pimentões, os tomates e o extrato de tomate. Abaixar o fogo e refogar até que os tomates comecem a desmanchar. Temperar com sal, páprica e cominho. Retornar a carne para a panela e aumentar o fogo.
- Adicionar o feijão e se necessário um pouco do seu caldo.
- Cozinhar em fogo baixo por cerca de 10 min.
- Por último acrescentar o coentro e a pimenta dedo de moça. Servir acompanhado de Rice cracker sour cream and onion Kalassi.