

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 carioquinha 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.