



## Chili bowl burger



**Rendimento**

16 unidades



**Tempo de preparo**

01:20

## Ingredientes

### CHILI DE CARNE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Acém bovino (moído)	4 xícaras (chá)	800 g
Cebola (picada)	1 unidade e meia grande	300 g
Alho (picado)	3 dentes	9 g
Tomate (picado)	2 unidades grandes	360 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres (chá)	10 g
Açúcar mascavo	1 colher (chá)	4 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 xícara (chá)	200 g
Pimenta caiena (em pó)	1 colher (chá)	2 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g

### “BOWL” DE PARMESÃO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Queijo parmesão (ralado)	5 xícaras (chá)	500 g

## HAMBÚRGUER

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Fraldinha bovina (em cubos pequenos)	4 xícaras (chá)	800 g
Acém bovino (moído)	2 xícaras (chá)	400 g
AJI-SAL® PROFISSIONAL	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Pimenta-do-reino preta (em grãos, moída grosseiramente)	Meia colher (chá)	1,5 g

## PÃO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pão para hambúrguer	16 unidades	16 un

## Modo de Preparo

**1.** Faça o chili de carne: em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a carne moída e frite por 3 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola, o alho e o tomate, e refogue por 3 minutos, ou até murcharem. Polvilhe com o Tempero SAZÓN® Profissional e misture.

**2.** Adicione o açúcar mascavo, o Extrato de Tomate Ajinomoto®, a pimenta e o sal, e deixe cozinhar por mais 5 minutos em fogo médio, ou até dissolver todo o açúcar. Retire do fogo e reserve aquecido.

- 3.** Prepare o “bowl” de parmesão: leve uma frigideira com fundo de 17 cm de diâmetro ao fogo alto para aquecer. Espalhe 30 g do parmesão no fundo e frite por 1 minuto, ou até todo o queijo derreter e começar a endurecer nas bordas. Com o auxílio de uma espátula, retire da frigideira e disponha sobre um ramequin de 10 cm de diâmetro virado para baixo, deixando as bordas do queijo caírem pelas laterais do ramequin e ficar no formato de uma pequena tigela quando esfriar. Repita o procedimento com o queijo restante e reserve.
- 4.** Prepare o hambúrguer: em um bowl grande, coloque a fraldinha e o acém, e misture. Divida em 16 partes iguais e modele cada uma delas no formato de hambúrguer.
- 5.** Em uma frigideira grande ou chapa, coloque um fio de óleo e leve ao fogo médio para aquecer. Polvilhe com o AJI-SAL® Profissional e a pimenta-do-reino nos dois lados dos hambúrgueres, e frite aos poucos, por cerca de 5 minutos cada lado, ou até dourar, repondo o óleo quando necessário. Reserve aquecido.
- 6.** Montagem: corte os pães e, na metade de baixo, coloque os hambúrgueres. Sobre eles, posicione um “bowl” de parmesão em cada e distribua o chili de carne sobre eles. Cubra com a metade de cima dos pães e sirva em seguida.