



## Chili de carne



**Rendimento**

14 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## Ingredientes

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)	2 unidades médias	300 g
Alho (picado)	3 dentes	9 g
Tomate (picado, sem sementes)	2 unidades grandes	340 g
Açúcar mascavo	Meia colher (sopa)	6 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 xícara e meia (chá)	300 g
Pimenta caiena (em pó)	Meia colher (chá)	2 g
Feijão carioquinha	2 xícaras (chá)	400 g
Caldo do cozimento do feijão	2 xícaras (chá)	400 ml
Sal	1 colher e meia (chá)	7,5 g
AJI-NO-MOTO®	Meia colher (chá)	2 g
Coentro (picado)	2 colheres (sopa)	10 g

## Modo de Preparo

---

- 1.** Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a carne moída e frite por 5 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola, o alho e o tomate, e refogue por mais 3 minutos, ou até murcharem.
- 2.** Adicione o açúcar mascavo, o Extrato de Tomate Ajinomoto®, a pimenta, os grãos de feijão, o caldo do cozimento do feijão, o sal e o AJI-NO-MOTO® PLUS, e cozinhe por mais 5 minutos em fogo médio.
- 3.** Retire do fogo, distribua o coentro pela superfície e sirva em seguida.