



Chili de carne com queijo



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:27

Ingredientes

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---|-----------------------|-------------|
| Azeite de Oliva Tipo ÚnicoTERRANO® | 4 colheres (sopa) | 60 ml |
| Cebola (picada) | 1 unidade média | 150 g |
| Alho (picado) | 2 dentes | 6 g |
| Patinho bovino (moído) | 4 xícaras (chá) | 800 g |
| Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho | 1 colher (sopa) | 15 g |
| Feijão carioquinha | 2 xícaras (chá) | 400 g |
| Caldo do cozimento do feijão | 1 xícara e meia (chá) | 300 ml |
| Extrato de tomate Ajinomoto® | 1 xícara (chá) | 200 g |
| Pimenta vermelha (sem sementes, picada) | 2 unidades médias | 10 g |
| Sal | Meia colher (chá) | 2,5 g |
| Queijo prato (ralado) | 1 xícara (chá) | 100 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 cebola e o alho, e refogue por 2 minutos, ou até dourar levemente. Adicione a carne moída e frite por 3 minutos, ou até dourar. Polvilhe com o Tempero SAZÓN® Profissional e misture.
- 2.** Acrescente os grãos de feijão, o caldo do cozimento do feijão, o Extrato de Tomate Ajinomoto®, a pimenta e o sal, e deixe cozinhar por mais 3 minutos em fogo médio.
- 3.** Transfira para 10 refratários pequenos e cubra com o queijo. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido por 7 minutos ou até derreter o queijo.
- 4.** Retire do forno, salpique o coentro pela superfície e sirva em seguida.