



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.