

CHILI CLÁSSICO



CONFEÇÃO

1. Descasque o alho, corte o pimento em dois e retire as sementes e a parte branca. Coloque o pimento, o alho e a malagueta inteira na taça com a lâmina para amassar/triturar. Pique na velocidade 11 durante 10 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e os cominhos e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 8 min.
3. Descasque as cebolas e pique-os. Após 8 min., junte a polpa de tomate, as cebolas, a carne de vaca picada, o concentrado de tomate, o feijão vermelho e tempere com sal. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 35 min.
4. Após a cozedura, sirva de imediato.

INGREDIENTES

- 500 G CARNE DE VACA PICADA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 PIMENTO VERMELHO
- 1 MALAGUETA
- 5 CL AZEITE
- 1 C. DE CHÁ DE COMINHOS MOÍDOS
- 2 CEBOLAS
- 600 G POLPA DE TOMATE
- 20 G CONCENTRADO DE TOMATE
- 500 G FEIJÃO VERMELHO, DE LATA
- SAL